Oecon.
1754

Oec 1754

Oeconomia. Plantae mercatoriae

333.

~~Oec. agr. N. 532.~~

Ueber die Verbesserung des Landtobacks.

Oder

Anweisung

den Landtoback in Brassilischen oder sogenannten Schwarzen zu verwandeln, und auch diesen schon auf dem Felde die Güte des Kanasters zu geben.

Nebst

einem Anhang

verschiedene Sorten Rauch- und Schnupftoback zu fabrizieren, wie solche in Dünkirchen und Holland verfertigt werden, desgleichen die Saucen zu kochen, und was dazu für Ingredienzien genommen werden.

Leipzig,
in Commission bey Johann Gottlob Heinrich Richter,
1796.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Unter so vielen und mancherley Gaben, welche die Natur hervorbringt, und zum Besten des Menschen abzwecken, ist gewiß der Toback, auch eines von dem vorzüglichsten Nutzen, indem er mit dem Vergnügen, auch den eben jetzo angeführten Zweck verbindet. Nicht zu gedenken, daß derselbe in so mancher traurigen Lage unser treuster Freund ist, und wir mit sei-

nem Dampfe auch öfters alle Sorgen und Grillen dahin fliegen sehen, so ist er auch das dienlichste Mittel, uns in so mancher steifen Gesellschaft für langer Weile zu bewahren; die größten Producte des Geistes kommen unter seiner treuen Begleitung hervor, ja es giebt Menschen, welche, ohne eine Pfeife zu rauchen, weder eine Feder ansetzen, noch viel weniger einen Gedanken hervorbringen können; ja sogar die Arbeit des gemeinen Mannes geht glücklicher von Statten, wenn er bey derselben eine Pfeife Toback rauchen kann. Dieses alles aber, obschon es ein großer und vor-

trefflicher Vortheil für die Menschheit ist, ist es doch fast für gar nichts gegen seine übrigen Tugenden zu achten, denn es ist derselbe, besonders der Brassilische oder sogenannte Schwarze, nicht allein ein herrliches Präservativ für die Pest, sondern er bewahrt auch für der Fäulniß und dem Scorbut der Zähne, ziehet viel unreinen Schleim aus dem Magen, und hat noch viele besondere medicinische Vortheile mehr, welche im dritten Hauptstück dieses, weitläuftiger angeführt sind. Eben so hat auch derselbe, als Gegenstand der Industrie und Oeconomie betrachtet, nicht geringe

Vor-

Vortheile, denn der Bau desselben ist für den Landmann eines der nützlichsten Geschäfte; in welcher Gegend auch derselbe wohnt, kann er Toback pflanzen und ziehen, und der davon zu erwartende Nutzen ist gegen alle andere Früchte insgesammt weit beträchtlicher; denn man kann von einem Acker 8, 9, 10, auch 11 Centner Tobacksblätter bekommen. Wenn man nun den Centner, blos jetzo als schlechten Landtoback betrachtet, zu 6 Thalern und nur auf den Acker 8 Centner rechnet, so beträgt dieß schon eine Summe von 48 Thalern, welches keine einzige Frucht, so auf dem Acker

geernd-

geerndtet wird, einbringt. Wird nun derselbe durch nachfolgende Anweisung, die ich schon durch öftere Versuche bewährt gefunden, und zum Nutzen meiner Mitbrüder anjetzo bekannt mache, erst veredelt, und sowohl dem Brassilischen, als auch schon auf dem Felde durch die Bebauung desselben dem Canaster gleich gemacht, so wird der Centner durch diese Verbesserung anjetzo schlecht gerechnet, gewiß 28 Thaler und mehr kosten, und folglich nach obiger Berechnung von 8 Centnern auf dem Acker eine Summe von 224 Thalern gezogen werden können, wo mehr als

drey-

dreymal so viel als nach vorheriger Angabe gewonnen werden kann. Betrachtet man nun noch, was durch diese Veredelung des Tobacks für Geld, welches sonst vor fremde Tobacke außer Landes geschaft wurde, anjetzo in demselben selbst bleibt; so bedarf dieses Werk gar keiner Empfehlung weiter, um es so gemeinnützig, als möglich, zu machen. Geschrieben zu Leipzig im October 1795.

Inhalt.

Erstes Hauptstück.

Erstes Kapitel.

Von dem Ursprung des Tobacks, seinen verschiedenen Namen, und Geschlechtern. S. 1

Zweites Kapitel.

Von dem Mittel den Landteback in den Brasilischen oder sogenannten Schwarzen zu verwandeln. — 5

Zweites Hauptstück.

Erstes Kapitel.

Von der Zubereitung des Beetes, in welchem man die Tobackspflanzen ziehen will. — 7

Zweites Kapitel.

Von der Besorgung des Saamens zur Saat und dem hierzu dienlichen Mittel, denselben, ehe er in die Erde kömmt, schon zu verbessern, nebst dem nachherigen Pflanzen desselben. S. 10

Drittes Kapitel.

Von der gehörigen Beschickung des Feldes, in welches die Pflanzen gesezt werden sollen. — 14

Viertes Kapitel.

Von dem Versetzen der Pflanzen und dem fernern auf dem Felde zu besorgenden Geschäfte. — 16

Fünftes Kapitel.

Von der Vertilgung des verschiedenen Ungeziefers, welches den Tobackspflanzen schädlich ist. — 21

Sechstes Kapitel.

Von der Einerndtung des Tobacks und dessen weiterer Besorgung. — 25

Siebendes Kapitel.

Von der Erziehung des Tobacksaamens. S. 30

Achtes Kapitel.

Von der Besäung eines Tobackackers. — 32

Drittes Hauptstück.

Erstes Kapitel.

Medizinische Betrachtung über den Nutzen und Schaden des Tobacks. — 34

Zweites Kapitel.

Verschiedene Mittel den Toback als Arzeney zu gebrauchen. — 44

Erster Abschnitt.

Von dem Tobackswasser und dessen Wirkungen. — 44

Zweyter Abschnitt.

Von dem Tobacksöhl und dessen Wirkungen. — 45

Dritter Abschnitt.

Von dem Salz und Crystall des Tobacks. — 47

Vier-

Vierter Abschnitt.

Von der Räucherung mit Toback und derselben Nutzen. S. 48

Fünfter Abschnitt.

Von den Kuchen, Pillen, Extract und Geist des Tobacks. — 49

Sechster Abschnitt.

Von dem Mund- oder Gurgelwasser, Tränken, Brecharzeneyen, Sirupen und Conserven des Tobacks und deren Wirkungen. — 51

Siebenter Abschnitt.

Von den Clystiren und Bähungen des Tobacks, deren Gebrauch und Nutzen. — 53

Achter Abschnitt.

Von den Zug und andern Pflastern, Balsam und Salbe des Tobacks, und deren verschiedene Wirkungen. — 54

Neunter Abschnitt.

Von verschiedenen aus und mit Toback zu verfertigenden Tobacken. — 57

Drit-

Drittes Kapitel.

Verschiedene Mittel, welche in Ansehung des Tobacks bey dem Kaufmann zu gebrauchen. S. 56

Inhalt
zum Anhange.

Die Blätter zu pflanzen und zu ziehen auf virginische Art. S. 65
Von virginischen Blättern. — 67
Virginisches Blättermehl. — 67
Um Sal tartari zu machen. — 68
St. Vincent in Carotten zu machen. — 69
Marocco. — 75
Virginisches Ribbenmehl zu Saucen, das man zu allerhand Sorten gebrauchen kann. — 77
Pfälzer Ribbenmehl zu Saucen. — 78
Holländischer Rappée. — 78
Holländer Finissimo. — 80

De Facon Holländer. S. 80
Ordinairer Holländer. — 81
Straßburger Sanct Vincent. — 81
Holländer in runden Stangen. — 81
De Paris. — 82
Marino. — 82
Mainzer. — 83
Landauer. — 83
Hagenauer. — 83
Schwabentoback. — 84
Brasilientoback. — 85
Au grand Cardinal. — 85
Sou d'Espagne und Tonco. — 85
— — — oder gemeiner Tonco. — 87
Ordinairer. — 87
Naturelle Finissimo. — 87
Veilchen=Rappee. — 88
Gelber Naturelle. — 88
Schwarzer Naturelle. — 89
Brauner Naturelle. — 89
Weitzen. — 90
Straßburger Violette. — 90

Ver=

Bergamott. S. 91
De Klarax. — 91
Levange de Serale. — 91
Hannoverscher. — 91
Sauce zum St. Vincent. — 93
— zum Marocco. — 94
— zum virginischen Ribbenmehl. — 95
— zum Straßburger St. Vincent. — 96
— zum Hannoverschen. — 97
— zum Landauer. — 97
— zum Schwabentoback. — 98
— zum Brasilientoback. — 98
— zum Holländer in runden Stangen — 99
— zum Levange de Serale. — 100
— zum Rauchtobacke. 1. Kanaster. — 102
Porto Rico. — 103
Porto Catero (gemeiner Toback) — 106
Der allgemeinste Rauchtoback. — 110
Gemeiner Strang-Toback. — 117
Schäfer-Toback. — 118

Erstes Hauptstück.

Von dem Toback überhaupt, und dem Mittel denselben zu verbessern.

Erstes Kapitel.

Von dem Ursprung des Tobacks, seinen verschiedenen Namen, und Geschlechtern.

§. 1.

Eigentlich ist man über den Ursprung des Tobacks, und seinen eigentlichen Geburtsort nicht ganz einig; verschiedene schreiben denselben Amerika zu, worunter ein gewisser Magnenus gehört, welcher es vor ganz gewiß behauptet; Franciskus Drack, ein berühmter Englischer Oberster, welcher Virginien erobert, soll denselben von daher mit in sein Vaterland gebracht haben.

§. 2.

Andere wollen seinen Ursprung und Vaterland nach Europa setzen, wie ein gewisser Liebold behauptet, welcher berichtet, daß man schon vor der Entdeckung der neuen Welt dessen verschiedene Pflanzen in Ardennes gefunden, worüber auch dieser Liebold, mit vorerwähntem Magnenus viel gestritten hat, da denn dieser, um die ganzen Meinungen des Liebolds über den Haufen zu werfen, den Grund anführet, daß der Wind den Saamen von Amerika nach Europa geführt hätte; welches aber freylich eine sehr schweere Behauptung ist.

§. 3.

So viel ist gewiß, und auch am allerwahrscheinlichsten, daß die Spanier dies Kraut in der Landschaft des Königreichs Jucatan oder Neuspanien Tabago entdeckt haben, und es nach dieser Landschaft nannten, woher es denn auch noch jetzo den Namen Toback führt.

§. 4.

Johannes Nicot, Gouverneur der eroberten Ländern des Königes von Portugall, hat denselben 1560. bei seiner Ankunft

zu

zu Lissabon bekannt gemacht, wo es denn auch ihm zur Ehre Nicotiana genannt wurde.

§. 5.

Uebrigens hat der Toback noch verschiedene Benennungen, weil er fast von jeden, welcher ihn zuerst in einem Lande gesehen, einen andern Namen erhalten hat. So gab ihm ein gewisser Cardinal Tornabon den Namen des Krautes vom heiligen Kreuze; andere gaben ihm den Namen des heiligen Krautes, oder heiliges Wundkraut, und in Westindien ist er jederzeit unter dem Namen Petum bekannt gewesen.

§. 6.

Der Toback hat drey Geschlechte: 1) der große, oder der männliche: 2) der weibliche, und 3) der kleine Toback.

§. 7.

Der Stengel des männlichen Tobacks ist von verschiedener Größe, nach dem Unterschied des Landes. In Amerika hat er die Länge eines Citronbaumes, in Holland ist er drey, in der Lombardey vier Ellen hoch, in Guinea, Languedoc und Provence hat er die Höhe von fünf

Ellen. Die Dicke ist, nachdem die Länge sich befindet, verschieden. Unten wächset er ziemlich dick und breit, und schließet in der Erde eine unzehliche Menge ungleiche Wurzeln.

Der Stengel hat verschiedene von Raum zu Raum einen oder auch nur einen halben Fuß lang von einander stehende Knoten, aus welchen eben so viel Blätter entspringen. Diese Blättter sind groß, dick, lang und ein wenig wolligt.

Die Blumen, welche auf einem ziemlich starken Stiele wachsen, kommen sehr klein aus einem in die Länge gehöhltem eyförmigen Röhrchen heraus, und breiten sich oben gleich einer Trompete aus. Ihre Farbe ist der Pfirschblüthfarbe ähnlich.

§. 8.

Der Weibliche hat einen niedrigern Stengel und schmälere Blätter, auch die Blumen an der Gestalt etwas runder. Er wächset auch aus dem männlichen Saamen, wenn derselbe ausartet, oder das Erdreich mangelhaft ist.

§. 9.

Der kleine Toback ist an sich selbst in allen Stücken kleiner, als die beyden andern jetzt erwähnten Arten; er wächset aus dem weiblichen Saamen, wenn derselbe ausartet.

§. 10.

Die berühmtesten Oerter, wo der Toback erbaut wird, sind: Verine, Brasilien, Borneo, Virginien, St. Margareten, St. Lucas, Welschland, Frankreich, Holland, England und Deutschland.

Zweites Kapitel.

Von dem Mittel den Landtoback in den Brasilischen oder sogenannten Schwarzen zu verwandeln.

Um den Landtoback so zu verfertigen, daß er den ächten Brasilischen in Ansehn, Geschmack, Geruch, und allem gleich komme, nehme man braunen Syrup, gieße darunter Solutionem Victrioli Martis mit Wasser verdünnt, so viel, daß es nicht zu sehr adstringirt wird, giesset alsdann noch etwas weniges von der Solutione Vitrioli Martis, so man mit Spiritus salis angemacht hat, hinzu, oder anstatt dieser nimmt

man

man die Hälfte Urin, so ist es eben dasselbe. Diese ganze Mixtur gießet man alsdann über den Toback, welchen man vorher in ein Faß oder Wanne gelegt hat, hinweg, so, daß derselbe ganz davon bedeckt wird, lässet denselben 24 Stunden darinnen liegen, nimmt denselben alsdann heraus und läßt ihn nach Art des Schwarzen spinnen. Die übrig gebliebene Mixtur aber, welche sich nicht in denselben hineingezogen, hebet man zu einem folgenden Gebrauche, wo man sie mit der Hälfte neuer vermischt, auf. Nachdem nun derselbe gesponnen, leget man ihn in ein gutes eichnes Faß sehr fest ein, und besprengt ihn bey jeder Schicht, mit oben angeführter Mixtur, welche man aber vorher mit Wasser, in welchem man Eibebenstiehle gekocht hat, ganz verdünnet, schlage das Faß fest zu, und hebe denselben zum Gebrauch auf; doch kann auch derselbe sogleich gebraucht werden. Zu obbeschriebener Verdünnung aber nehme man auf 6 Kannen Wasser, ½ Pfund Eibebenstiele.

Zwei=

Zweites Hauptstück.

Von der Bebauung des Tobacks auf dem Felde, und der Veredelung desselben zur Güte des Kanasters.

Erstes Kapitel.

Von der Zubereitung des Beetes, in welchem man die Tobackspflanzen ziehen will.

§. 1.

Im Frühjahr oder Monath März wählet man zum Erziehen der Pflanzen, das beste Feld, welches man im Garten hat, das heißt, ein solches, welches den ganzen Tag, oder doch die meiste Zeit des Tages von der Sonne beschienen wird.

§. 2.

Es muß solches nicht zu schwer oder thonigt, auch nicht zu leicht; sondern gutes, wenig-

nigstens Mittelerdreich seyn. Die Zubereitung eines Tobacksbeetes ist mit der Zubereitung eines Mistbeetes einerley. Man hebt nehmlich die Erde 1½ Elle bis 2 Ellen auf, legt auf den Grund dieses Feldes der Länge nach einige dicke Stangen, und auf dieselben sehr starke Dielen oder Bohlen; hat man solche nicht, so kann man auch anstatt derselben dünngespaltenes Klafterholz nehmen. Dieses hat den Nutzen, daß die Gartenkrebse, Maulwürfe, und alles Ungeziefer, welches, weil es hier lockern und bessern Grund hat, das ganze Feld durchwühlen, und großen Schaden an den Pflanzen verursachen würde, nicht durchkommen kann. An den Seiten dieses Beetes legt man von eben diesem Holze, so viel auf einander, daß es beinahe der Erde gleich werde. Alsdenn legt man Breter ringsumher aufrecht, daß solche etwas über den Boden hervorragen, so, wie an einem gewöhnlichen Mistbeete. In die auf diese Art ausgelegte Grube, führt man nun auf den Grund eine Schicht guten Kuhmist, dann eine Schicht Erde, und so 6 mal nach einander fortgefahren, oder 6. Schichten gemacht, alsdann ganz oben darauf, eine Querhand hoch, gute wohlgereinigte Erde. Diese Zubereitung muß

aber

aber 14 Tage vorher geschehen, ehe man den Saamen säet.

§. 3.

Wenn die Pflanzen aus dem Beete herausgenommen sind, nimmt man das Holzwerk weg, damit es nicht verfaule, und verwahret es bis das folgende Jahr zu eben dem Gebrauch.

§. 4.

Nicht selten trift es, daß ein dergleichen Beet im Garten der übrigen Erde nicht gleich, sondern ½ Schuh, oder noch mehr über solche erhaben ist. Viele machen solche nicht einmal in den Garten, sondern vor die Häuser, auf die Straße oder in Höfe, wo sie denn ganz über die Erde, auf einem besondern Gestelle gemacht werden. Dieses geschieht theils aus Vorsicht vor dem Ungeziefer, theils aus Mangel eines nahgelegenen Gartens.

Zweites Kapitel.

Von der Besorgung des Saamens zur Saat, und dem hierzu dienlichen Mittel, denselben, ehe er in die Erde kommt, schon zu verbessern, nebst dem nachherigen Pflanzen desselben.

§. 1.

Der Saame wird, wie gedacht, gemeiniglich 14 Tage vor Ostern, oder gegen das Ende des März gesäet.

§. 2.

Acht Tage zuvor, ehe man denselben säen will, thut man ihn in ein wollenes Säckchen, dieses taucht man mit dem Saamen in nachfolgende zubereitete Beize, und hängt solches gegen den Ofen. Man nimmt nehmlich Lauge, Mistgauche, und Wasser, von jedem so viel als von dem andern, und wirft auf eine Wasserkanne von dieser Mischung, $\frac{1}{4}$ Pfd. Salpeter. So oft nun der Saame und das Säckchen trokken wird, so oft taucht man es wieder ein. (Jedoch darf es an dem Ofen nicht zu warm werden, sonst schadet es dem Saamen.) Hierdurch quillt der Saame und springt auf, alsdann kann er gesäet werden.

§. 3.

Zuvor aber, ehe man denselben säet, vermischt man solchen mit etwas Asche, und dieses hauptsächlich aus dieser Ursache, damit man sehe, wie weit man mit dem Säen gekommen sey, welches man mit dem bloßen Saamen nicht sehen kann, weil er zu klein ist.

§. 4.

Um recht vorsichtig zu handeln, kann man den aufgesprungenen Saamen noch mit etwas frischem vermischen. Denn sollten die ersten Pflanzen, wie oft geschiehet, vom Ungeziefer abgefressen, oder sonst durch einen Zufall zu Grunde gerichtet werden, so hat der frische Saame Zeit erhalten, einstweilen zu keimen, um seine verlornen Pflanzen zu ersetzen. Erhalten sich aber die ersten Pflanzen, so schadet der neuere Saame dennoch nichts; denn in diesem Fall kommen die jüngern Pflanzen nicht auf, sondern werden von dem andern erstickt.

§. 5.

Den Saamen säet man so dicht, als man Salat, oder Kappsaamen zu säen pflegt; lieber etwas zu dicht als zu dünn.

§. 6.

Man bringet den Tobacksaamen nicht unter wie andern Saamen, sondern nachdem er gesäet ist, verbreitet man ohngefähr einen halben Finger dick, gute feine Erde darüber.

§. 7.

Da es zu der Zeit, wenn der Saame gesäet wird, noch kalte Nächte giebt, so bedeckt man das Beet des Nachts und bey stürmischem Wetter mit Glasdecken, in Ermangelung derselben aber, mit einer Strohdecke. Diese Decken müssen einige Tage unaufgedeckt liegen bleiben, und nur bey warmer Witterung und Sonnenschein am Tage abgenommen, des Nachts hingegen, und wenn Kälte einfällt, wieder aufgelegt werden.

§. 8.

So lange man noch kalte Nächte zu fürchten hat, wird das Beet des Tages nur einmal begossen. Die beste Zeit darzu ist des Morgens gegen 9 Uhr. Auf diese Art trocknet das Feld bis gegen Abend wieder ab, und die kalten Nächte schaden alsdann weniger. Geht es weiter gegen das Frühjahr, und werden

den die Pflanzen etwas größer, so muß man sie täglich zweymal, nehmlich Morgens und Abends, begießen. Doch ist hierbey zu merken, daß man niemals, mit frieschem Wasser, gleich vom Brunnen hinweg, oder vom Flusse begiesse, sondern mit solchem, das 4 bis 6 Tage gestanden, und schon zu faulen angefangen, weil durch dasselbe der Toback eine vorzügliche Güte bekommt.

§. 9.

Hauptsächlich muß man dahin sehen, daß kein Unkraut unter den Pflanzen aufwachse, zu dem Ende muß man das Beet wenigstens aller 8 Tage reinigen.

§. 10.

Gemeiniglich wird aber durch Herausreissen des Unkrauts, die Wurzeln der Tobackspflanzen beschädiget oder von der Erde entblößt. Um nun die schädlichen Folgen zu verhüten, die dieses auf die Pflanzen haben könnte, muß man, so oft man das Beet jätet, nach Beendigung dieser Arbeit, wiederum feine Erde über die Pflanzen hinstreuen, welche die entblößten

Wur-

Wurzeln bedecket. Dieses thut man auch, wenn man die Pflanzen ins Feld setzet.

§. 11.

Man nimmt jederzeit die größten Pflanzen, wenn das Blatt die Größe eines Viergroschenstücks hat, heraus, und überwirft jedesmal das Beet mit frischer Erde, so wachsen die übrigen, die alsdenn auch lüftiger stehen, desto geschwinder nach. Wohl wird man thun, wenn man das Beet, ehe man die Pflanzen herausziehen will, recht gut begießt, damit nicht nur das Erdreich locker wird, sondern auch bey dem Herausziehen etwas Erde an den Wurzeln der Pflanzen hangen bleibe, und sie desto eher und besser bekleiben.

Drittes Kapitel.

Von der gehörigen Beschickung des Feldes, in welches die Pflanzen gesetzt werden sollen.

§. 1.

Jeder Acker muß gut gedüngt seyn, wenn man Toback darauf pflanzen will; Kühdünger ist

ist insgemein der beste, und nur in kältern Gegenden hat der Pferdemist den Vorzug; jedoch ist hierbey zu merken, daß man niemals Dünger braucht, wie er vom Thiere kommt, sondern es muß derselbe erst in der Miststätte gehörig gegohren und verfault seyn.

§. 2.

Die eigentliche Zeit zum Düngen ist vor dem Winter, das Frühjahr oder die gewöhnliche Brachzeit.

§. 3.

Wenn das Feld das erstemal geackert ist, so streuet man 4 Centner Dungsalz, mit 2 Körben Ofenasche vermengt, darauf; dieses befördert nicht nur das Wachsthum, sondern auch die Güte des Tobacks. Man bedienet sich daher auch dessen in Amerika mit vielem Vortheil.

§. 4.

Man muß das Feld 3 bis 4 mal bis zur Versetzung ackern, besonders muß es das leztemal, kurz vor dem Versetzen geschehen, denn je besser das Feld bearbeitet wird: desto lokkerer und fähiger wird es zur Fruchtbarkeit.

Vier

Viertes Kapitel.

Von dem Versetzen der Pflanzen und dem fernern auf dem Felde zu besorgenden Geschäfte.

§. 1.

Die gewöhnliche Versetzzeit des Tobacks, ist 3 Wochen oder 14 Tage vor Johanni. Später setzt man nicht. Man macht kleine Gruben, oder Löcher, so wie man solche bey den Krautpflanzen macht, und setzet auch die Tobackspflanzen eben so mit den Händen wie eine Krautpflanze; will man sich eines Setzstieles bedienen, so kann man es auch thun.

§. 2.

Was die Witterung bey dem Setzen betrift, wählt man nicht gern die Zeit, wenn es viel regnet oder gar zu naß ist. Jede frisch gesetzte Pflanze wird alsdenn mit Wasser begossen, jedoch, wie schon oben bey dem Begiessen erwähnt, nicht mit frischem, sondern altem Wasser. Hat es Tages vorher geregnet, und ist der Regen so tief eingedrungen, als man die Pflanzen setzet: so kannn man das Begießen ersparen.

§. 3.

§. 3.

Die Entfernung, in welcher die Pflanzen von einander zu stehen kommen, ist unbestimmt; die kleinste Entfernung ist jedoch 1. Schuh und die größte 1½ Schuh. Ist ein etwas feuchtes gutes Jahr: so gewinnt man, wenn man den Toback etwas weit von einander setzt, er dehnt sich alsdenn besser aus, bekömmt größere Blätter, und man kann ihn höher aufwachsen lassen. Ist das Land schlecht, so werden die Tobackspflanzen 1 Schuh weit von einander gesetzt.

§. 4.

Von Tobackspflanzen braucht man ohngefähr so viel, als man Krautpflanzen auf einen Acker nöthig hat.

§. 5.

Wenn der Toback gesetzt und einmal begossen ist, so begießt man ihn im Felde weiter nicht mehr; fällt aber nach dem Setzen trockenes Wetter ein; so verdorren verschiedene Pflanzen, deshalb nimmt man etwa 5 oder 6 Tage nachher eine Anzahl frische Pflanzen mit sich auf das Feld; zieht die verdorreten aus, und setzt frische an deren Stelle.

§. 6.

Acht oder zehn Tage nach dem Versetzen wird der Toback gehackt, vom Unkraut gereiniget, und dann ohngefähr 8 Tage nach dem Hacken die Erde um die Pflanzen herum aufgehäufelt; doch kömmt es mit dieser Arbeit auf einige Tage früher oder später nicht an.

§. 7.

Das Häufeln muß 3 bis 4 Wochen nach dem erstenmal wiederholt werden.

§. 8.

Ist der Toback auf solche Weise gehackt und gehäufelt, so hat man alsdann nichts weiter dabey zu thun, als bis er seine Höhe im Wachsthum erreicht hat. Die gewöhnliche Höhe, auf welche man ihn schießen läßt, ist: zehen, zwölf, funfzehn bis sechszehn Blätter hoch. Man zählt die Blätter von unten an bey jeder Pflanze, und bey dem zehnten, zwölften, vierzehnten oder sechszehnten Blatte, welches um Jacobi zu geschehen pflegt, bricht man den Kopf von der Pflanze ab. Dieses geschieht darum, damit die Pflanze nicht in Saamen schieße, denn man darf ihn keinen Saamen tragen lassen, weil sonst die Blätter klein, ma-

ger und unkräftig bleiben. Das Abbrechen des Kopfes geschiehet am leichtesten mit der Hand.

§. 10.

Hier und da läßt man eine schöne Pflanze Saamen treiben; doch pflanzen viele sich so viel, als wie dieselben zu Saamen brauchen, in den Gärten, welches auch vortheilhafter ist.

§. 11.

Bey dem Abköpfen ist wohl zu bemerken, daß man die Pflanzen in einem guten Jahre 2 oder 3 Blätter höher aufschießen läßt, als in einem schlechten. Auch stehet das Abköpfen mit der Entfernung, in der man die Pflanzen von einander gesetzt hat, im Verhältniß.

§. 12.

Nur in einem guten Jahre, und wenn die Pflanzen weit von einander gesetzt sind, darf man sie 16 Blätter hoch wachsen, in einem schlechten Jahre aber kaum die Höhe von 10 Blättern erreichen lassen.

§. 13.

Einige Zeit nach dem Abköpfen wachsen zwischen den Blättern am Stengel kleine

Zweige heraus, die auch Saamen treiben würden, wenn man sie stehen ließe; diese müssen von Zeit zu Zeit ausgebrochen werden, und man nennt diese Arbeit das Geizen.

§. 14.

Das Geizen geschiehet so oft, als noch frische Zweige nachwachsen, gemeiniglich 2. 3 auch 4 mal.

§. 15.

Man darf aber niemals, weder bey dem Geizen, noch bey dem Abköpfen, des Morgens, wenn es gethauet oder geregnet hat, in dem Toback herumgehen, denn wo man an ein Blatt streift, wenn es naß ist, so bekommt es Rostflecken und verdirbt.

§. 16.

Die Bodenblätter, welche man auch Sandblätter nennt, bleiben nicht so lange grün, bis man den Toback erndtet; will man sie benutzen, so nimmt man sie von Zeit zu Zeit bey dem Geizen mit nach Hause.

§. 17.

Man behandelt sie alsdann sammt den größten Geizblättern, wie weiter unten von guten Blättern gedacht werden wird.

§. 18.

Man darf aber dieselben nicht unter die guten Blätter mischen, um sie mit denselben zu verkaufen. Es ist nur ein halbes Guth, und schlechter als die guten Blätter, und als solche muß man sie auch besonders verkaufen.

Fünftes Kapitel.

Von der Vertilgung des verschiedenen Ungeziefers, welches den Tobackspflanzen schädlich ist

§. 1.

Unter den verschiedenen Ungezierer, welche die Tobackspflanzen am meisten verheeren, sind die gefährlichsten Feinde eine Art kleine Schnecken. Sucht man diese nicht von Zeit zu Zeit auf, so fressen sie die jungen Pflanzen sammt und sonders weg. Die beste Zeit, sie aufzusuchen, ist des Morgens bey dem Thaue.

§. 2.

Ein besonderes Mittel, dieselben leicht wegzuschaffen, ist folgendes: Zu eben der Zeit, wenn die Pflanzen wegen dieser Schnecken in der größten Gefahr sind, und der Hollunder anfängt grün zu werden, so lege man des Abends verschiedene grüne Zweige dieser Staude auf das Beet; die Schnecken lieben das Hollunderlaub mehr, als die Tobackspflanzen, sie setzen sich also häufig auf diesen Hollunder, und man kann dieselben, wenn man die Reiser des Morgens langsam aufhebt, von dem Toback entfernen.

§. 3.

Eine andere Art von Ungezieffer, welche dem Toback schaden, sind die Feldmäuse, deren es drey verschiedene Arten giebt, und an welchen auch drey verschiedene Mittel angewendet werden müssen, um dieselben zu vertilgen, und zwar sind erstens die kleinen an Farbe roth und grauen Feldmäuse am leichtesten zu vertilgen, wenn alle Jahre auf den Brachfeldern oder in der Mitte eines gebauten Feldes, zwey oder drey Äcker mit Hanf gebauet werden, weil durch dessen Ausdünstung die Mäuse alle vertrieben

trieben werden, dadurch aber auf den Aeckern kein besonderer Schaden verursacht wird.

§. 4.

Wenn aber zweytens in den Feldern die größere Gattung der Mäuse (Spitzköpfe genannt) anzutreffen sind, so muß man sich folgendes Mittel bedienen: 8 Loth Arsenikum, 4 Loth Küchenzucker und eine Handvoll feines Weizenmehl; das erstere klar gestoßen, und unter das letztere gemengt, mit einem Viertelpfund frischer Butter vermischt, und mit Bier wie ein Teig angemacht, alsdann auf kleine Breter gestrichen und auf dem Felde an die Orte gelegt, wo die meisten Spuren dieses Ungeziefers bemerkt werden. Jedoch ist dabey vorzüglich darauf zu sehen, daß dieses bey schönem und trocknem Wetter geschehe.

§. 5.

Was nun drittens die Maulwürfe oder Scheer- und Gartenmäuse betrift, so ist außer den im §. 4. gedachten Stücken noch ein zu Pulver gedörrter Maulwurf, und ein stinkender Krebs klein gestoßen unter den Teig zu vermischen und in der Gestalt und Größe eines kleinen Fingers in die Mäuselöcher auf den

Wie-

Wiesen und Feldern, so wie in den Gärten, zu stecken, wodurch sich denn dieses Ungeziefer in kurzer Zeit verliehrt. Wenn sich aber nach einiger Zeit wieder eine Spur von ihnen äußern solte, so ist das Mittel zu wiederholen, da solches über Jahr und Tag seine Wirkung behält, und eben wie bey dem ersten Gebrauch seinen Nutzen zeigen wird.

§. 6.

Noch ein anderes und auch leichteres Mittel wider den angeführten Maulwurf ist dieses: man pflanze an die Enden des Ackers oder in die Mitte desselben den sogenannten Wunderbaum, (Ricinus communis Linn.) welcher den Maulwürfen so zuwider ist, daß dieselben von dem ganzen Acker weichen. Doch muß derselbe so stehen, daß ihn die Sonne auf allen Seiten bescheinen kann, welches auf dem Felde sehr gut angeht; auch muß er öfters, und sogar bey heißem Sonnenschein begossen werden.

§. 7.

Der Erdfloh schadet auch zuweilen dem Toback, besonders wenn es im May und Juni sehr trocken ist. Das Bestreuen mit Asche oder Gips, ist das beste Mittel wider denselben.

§. 8.

§. 8.

Oefters sind auch die Blattläuse gefährlich, doch sehr selten; es hilft auch vor dieselben nichts als der Regen.

Sechstes Kapitel.

Von der Einerndtung des Tobacks und dessen weiterer Besorgung.

§. 1.

Die Erndte des Tobacks fängt ohngefähr 14 Tage vor Michaeli an; man bricht die Blätter ab, legt sie auf kleine Häuflein, bindet solche hernach in Strohseile und führet sie nach Hause.

§. 2

Mit dem Abbrechen fängt man des Morgens vor 9 oder 10 Uhr nicht an. Denn der Toback darf nicht naß vom Thaue, sondern muß schon abgetrocknet seyn. Bey Regenwetter bricht man keinen.

§. 3.

Den Toback, welchen man des Morgens bricht, bindet man Nachmittags zusammen,

und

und führet ihn erst gegen Abend nach Hause. Denn es ist besser, wenn er den Tag hindurch auf dem Felde ein wenig welk wird. Zu Hause legt man die Gebunde neben, aber nicht auf einander.

§. 4.

Ist die Abblattung dieser ersten Blätter überall vollendet so muß aller Fleiß wieder auf den zweyten Auswuchs aus den Stauden angewendet werden. Denn die Erfahrung bestätiget, daß, wenn ein später warmer Herbst einfällt, dieser Nachwuchs wieder so viele gute Blätter bringt, daß die angewandte Mühe reichlich belohnet wird. Zu dem Ende muß man gleich nach der ersten Abblattung den ganzen Tobacksstengel, zwey Finger hoch über der Erde, abschneiden.

§. 5.

Es wird nun der Toback, durch Hülfe besonders dazu eingerichteter Nadeln, welche platt und ohngefähr einen halben Schuh lang sind, an dünnen Bindfaden angereihet. Man sticht mit der Nadel durch den Stiel des Blattes, und so oft man sechs oder acht Blätter in

die

die Nadel gefaßt hat, streift man solche in die Schnur oder den Bindfaden fort.

§. 6.

Bey den Einfassen oder Anreihen aber, muß immer einerley Seite auswendig bleiben, d. h. läßt man bey dem ersten Blatte, das man an eine Schnur fasset, die Rippen auswendig: so müssen die Rippen aller Blätter auswendig bleiben.

§. 7.

Dieses Einfassen ist eine Arbeit, welche mehr angenehm als mühsam ist, und Kinder können daran helfen, wie auch auf dem Felde das Geizen verrichten.

§. 8.

Dieser eingefaßte Toback wird alsdenn gleich aufgehängt, entweder in die Scheuern zwischen das Gebälke, oder in die Häuser auf die Böden, oder Speicher. Zu dem Ende schlägt man in die Balken hölzerne Nägel ein, an welche man die Schnüre befestiget.

§. 9.

Länger als zwey mal 24 Stunden darf man den Toback nicht zu Hause lassen, bis man

ihn

ihn aufhängt. Man darf auch nur so viel auf einmal aus dem Felde nach Hause schaffen, als man in 2 Tagen einzufassen und aufzuhängen gedenkt. Läßt man ihn länger, als zwey Tage gebunden liegen, so bekommt er Brandflecken, und verliehrt dadurch die Eigenschaften eines Kaufmannsguthes.

§. 10.

Eine besondere Vorsicht bey dem Aufhängen ist, daß man den Toback nicht zu dicht hänge. Eigentlich soll er so gehängt werden, daß kein Blatt das andere berühre; am besten thut man, wenn man den frisch eingefaßten Toback bey schönem Wetter erst an die Aussenseite des Hauses, oder an sonst irgend einen Ort hängt, wo er in der Zeit von einigen Tagen ganz abwelket, und wo ihn die Luft gut, und die Sonne dürre macht.

§. 11.

Lassen sich die Rippen brechen, so ist das ein Beweis von der völligen Trockenheit der Blätter. Nach diesem bringt man ihn in die Scheuer, oder auf den Speicher oder Boden, wo er alsdenn der Gefahr des Verbrennens oder Faulens weniger ausgesezt seyn wird.

Es

Es muß aber derselbe auf dem Boden zuweilen fortgeschüttelt werden. Auch muß man so viel Luft darzu lassen, als nur möglich ist, außer wenn es regnet, oder feuchte Luft ist, macht man die Fenster oder Löcher auf dem Boden zu, und verwahret dieselben wohl.

§. 12.

Kälte kann der Toback im Felde nicht vertragen; wer also in der Erndte saumselig ist, und mit solcher zu lange verzögert, der steht in Gefahr, daß der Toback in einer kalten Nacht im Felde erfriere. Wollte man aber, um dieses zu verhüten, früher mit der Erndte anfangen, so würde man dadurch auf eine zweifache Art verliehren. Denn erstlich nimmt der Toback kurz vor der Erndte noch am stärksten im Wachsthum zu, und zweitens ist der zu früh geerndtete Toback nicht reif genug, wird von den Kaufleuten gehaßt, und viel geringer, als anderer bezahlt.

§. 13.

Verkaufet man den Toback noch vor Weihnachten, so läßt man denselben bis zum Verkauf hangen, damit er recht austrockne. Will man ihn aber später verkaufen, so nehme man ihn acht Tage vor Weihnachten herunter, binde

de ihn in kleine Bündlein und zwar so, daß die Rippen der Blätter auswendig bleiben. Diese Bündlein lege man in ein gedieltes Zimmer, oder auf den Speicher, oder auf eine mit Stroh belegte Scheunentenne. Mehr als 3 Büschlein darf man nicht auf einander legen, dieweil er leicht warm wird, und verfaulet. Dieses zu verhüten, muß man ihn alle drey oder vier Tage umwenden und umsetzen.

§. 14.

Fährt man mit diesem Geschäfte sechs oder acht Wochen fort, so kann man ihn alsdenn in einem reinen Zimmer, oder an sonst einem Ort, der aber kein Keller, oder sonst nicht feucht seyn darf, so hoch auf einander legen, als man will, und ihn bis zum Verkaufen ruhig liegen lassen.

Siebendes Kapitel.

Von der Erziehung des Tobacksaamens.

§. 1.

Schon oben ist angemerkt worden, daß man diejenigen Pflanzen, von denen man Saamen ziehen will, nicht abköpfen dürfe. Diese

Pflan-

Pflanzen werden auch mit den andern nicht geblattet, und bleiben, weil der Saame zur Erndtezeit noch unzeitig ist, im Felde stehen.

§. 2.

Ist man aber in Gefahr, daß solche auf dem Felde geraubt werden, oder sind dieselben auf dem Acker hinderlich, weil man denselben mit Frucht besåen will, so reißt man sie aus, und stellt sie zu Hause mit der Wurzel in die Pfůtze eines Mistloches, doch so, daß sie irgendwo an einer Mauer oder Wand anliegen. Der Saamenkopf wird daher auch seine vőllige Grőße erhalten

§. 3.

Man schneidet den Saamenkopf alsdenn ab, hångt ihn irgendwo auf, bis er ganz zeitig und dűrr ist, dann kann man den Saamen ausreiben, reinigen, und zum Gebrauch aufheben.

§. 4.

Hieraus erhellet, daß es viel bequemer sey, wenn man sich so viel Toback in den Garten pflanzt, als man zum Saamen nőthig hat.

Achtes Kapitel.

Von der Besaamung eines Tobacksackers.

§. 1.

Die Tobacksstengel, welche auf dem Felde stehen bleiben, geben dem Acker die Nahrung zum Theil wieder, die der Toback ausgesogen hat. Daher muß man sie auch sorgfältig unterzubringen suchen.

§. 2.

An einigen Orten giebt man sich die Mühe, diese Stengel, ehe man sie ausrupfet oder ausgräbt, mit einem Beile in zwey oder drey Stücken zu zerhauen, indem man sie auf diese Art leicht unterackern kann.

§. 3.

Auch pflegt man an einigen Orten den Fruchtsaamen, welchen man auf einen Tobacksacker wieder säet, nicht auf die gewöhnliche Art, daß heißt mit der scharfen Seite der Egge unter zu bringen, weil die Tobacksstengel durch dieses Eggen meistentheils wieder heraus auf das Feld gebracht werden. Die Erfahrung

hat

hat gelehret, daß es genug und schon hinreichend sey, wenn dieser Fruchtsaame mit dem Rücken der Egge untergeegget wird.

§. 4.

So man nach dieser Anweisung in allen Stücken handeln wird, so wird man gar bald den Nutzen davon spüren, indem der Toback nicht allein, an Güte und Feinheit, allen andern übertreffen, sondern gewiß auch manchem Kanaster vorzuziehen seyn wird.

Drittes Hauptstück.

Von dem Toback als Arzeneimittel und Kaufmannswaare betrachtet, nebst dem verschiedenen Nutzen desselben.

Erstes Kapitel.

Medicinische Betrachtung über den Nutzen und Schaden des Tobacks.

§. 1.

Der Toback gehöret unter diejenigen Mittel, welche die phlegmatischen Feuchtigkeiten sehr gelinde, und ohne schädlich zu seyn, abführen, er erwärmet im andern und trocknet im dritten Grad. Er eröfnet, und zertheilet, macht Schweiß, befördert die unempfindliche Transpiration, vereiniget uud heget die Geister, und obschon ihm einige ein Gift beymessen wollen, so ist doch diese Behauptung ungegründet.

§. 2.

§. 2.

Dies ist das einzige, wenn er durch die Luftröhre in die Lunge dringet, so verursacht er bisweilen einen mäßigen, bisweilen auch einen sehr heftigen Husten, und ist der Lunge, in welche er hineindringt, schädlich.

§. 3.

Auch macht er, wenn er im Ueberfluß und geschwind gebraucht wird, auf eine kurze Zeit schlafend, vermittelst seiner schwefelichten Kraft, welche alsdann die Blutadern in gar zu grosser Menge in das Herz führen.

§. 4.

Hingegen ist seine vornehmste Wirkung, wie schon §. 1. erwähnt: die Ausführung der phlegmatischen Feuchtigkeiten, da besonders der Schnupftoback in die Hölen der Nase dringt, von dannen er durch den Mund geht, und seine Kraft gerade nach dem Herzen schicket. Vom Herzen gehet dann derselbe durch die Pulsadern nach dem Haupte, und allen Theilen des Leibes.

§. 8.

Weil nun derselbe scharf und mit einem flüchtigen Salze angefüllt ist, zerschneidet und

zertheilet er die dicken und zähen Feuchtigkeiten, er säubert und öfnet die Gänge der Pergamentshäutlein, erweitert ihre Gefäße, und richtet sie also, daß die salzigen als die dünnsten Feuchtigkeiten daraus gehen. Er vermehret die Gährung und Bewegung des Geblüts, durch welche er die wässerige Feuchtigkeit in ihre Gänge treibet, daraus sie denn desto leichter gehet, wenn diese Theile durch ihre stetige Feuchtigkeit erweichet sind.

§. 6.

Deswegen lindert und heilet er alle Krankheiten, welche von dieser Feuchtigkeit entstehen, als: das unmäßige Ausspeyen, die Flüsse, welche in die Gliedmaßen, und Augen fallen, die wider Willen fließenden Thränen, das Hauptwehe und die Schlafkrankheit. Er ist auch wider die Gicht und das Lendenweh, dieweil er die salzigen Feuchtigkeiten aus dem ganzen Geblüte zieht.

§. 7.

Er befördert ferner das Nießen; wenn er das Pergamenthäutlein der Nase, mit einer Art von Kitzelung sticht, eröfnet er dieselbe, also, daß die wässerigte und luftige Materie, welche

da-

daselbst versperret ist, mit einem dergleichen heftigen und brausenden Geräusche ausdringt. Jedoch nießen diejenigen, welche des Schnupftobacks gewohnt sind, nicht davon, dieweil bey denselben das Pergamenthäutlein der Nase schon zu unempfindlich geworden, als daß es durch die Schärfe des Tobacks könnte gereizt werden.

§. 8.

Er macht auch überdieß Träume, denn wenn endlich die Geister im Herzen gestärkt sind, sowohl durch die Ruhe des Schlafs, als durch die schweflichte Kraft des Tobacks, wenn sie nicht mehr durch ihr Uebermaß schädlich ist, steigen sie zu dem Gehirn und spannen daselbst die Fäserlein einiger Nerven mehr als die andern, die dann mehr oder minder unterschiedene Bilder, nachdem die Stärke der Einbildungskraft ist, entwerfen.

§. 9.

Es beschuldigen ihn zwar verschiedene Aerzte, daß der Schnupftoback besonders dem Gesicht schade, die Einbildungskraft schwäche, und überhaupt die ganzen Kräfte des Gehirns ver-

verderbe, und führen dabey zur Ursache an, daß dessen Geister bis in das Haupt dringen, und daher die Feuchtigkeiten zu übermäßig aus-führen, woher es denn geschähe, daß er auf die-se Weise zu sehr austrockne, und das rechte Temperament, welches es haben sollte, zur Werk-stelligung seiner Verrichtungen verderbe. Allein sie behaupten dasselbe sehr ohne Grund; denn er führet die Feuchtigkeiten nicht im Ueberflus-se ab sondern nur das Unreine derselben. Frey-lich ist es gewiß, daß wenn die oben angeführ-te Beschuldigung wahr wäre, daß das Geblüt hiervon trockner, wärmer und dicker würde, so wäre er sehr schädlich; allein die Kraft des To-backs kann sich so weit nicht erstrecken, und ei-ne an sich selbst unausschöpfliche Quelle nicht austrocknen. Denn nach dem Maaße, als die salzigen Feuchtigkeiten ausgeleeret werden an-dere von den Speißen und Getränken, welche man genießt, ja von der Luft selbst welche man ein-ziehet, wiederum ersetzt.

§ 10.

Auch ist davon allezeit in den Gefäßen ge-nug, und wenn man Blut destilliret, befin-det man durch die Auflösung, daß das Wasser

zwey

zwey Drittel macht; weil man also versichert ist, daß der Schnupftoback nicht allein in das Gehirn würket, kann man insgemein schließen, daß der Schaden, welchen er daselbst der gemeinen Meinung nach verursacht, erdichtete Einbildung sey.

§. 11.

Wem jedoch übrigens seine Gesundheit angelegen ist, der wähle zu seinem Gebrauch den besten zubereiteten Toback, schnupfe mehr vor als nach der Mahlzeit, weil es besser ist, wenn der Leib geleeret, als wenn derselbe voll ist.

§. 12.

Der frische, insonderheit der Amerikanische Toback, wenn dessen Blätter gebraucht werden, oder gekaut, benimmt er den Durst und Hunger, und verhütet auch, daß die Kräfte selbst in der Arbeit nicht abnehmen.

§. 13.

Man muß jedoch nicht glauben, daß er den Hunger etwa insoferne stille, daß er an sich selbst Nahrung gebe, auch nicht, daß die phlegmatische Feuchtigkeit, deren Ausführung

er befördert, indem sie zum Theil bey dem Ausgange aus dem hintern Pergamentshäutlein, zurück in den Magen fällt, daselbst der natürlichen Wärme zur Nahrung diene, sondern dieweil diese phlegmatische Feuchtigkeit die übrigen Feuchtigkeiten stumpf machet und temperiret, welche, wenn sie von dem Herzen durch die Pulsadern in den Grund des Magens gebracht sind, dessen Häutlein und Zäserlein sticheln und durch eben dieselbe die Theile des Gehirns, da sie eingeschränkt sind, bewegen, damit sie dem Gemüthe die Bildung des Hungers vorbringen.

§. 14.

Den Durst stillet derselbe, indem die sauren Feuchtigkeiten, wenn sie zum Aufsteigen kommen, die am leichtesten aufdampfenden Theile der in dem Magen gehäuften Feuchtigkeit mit sich führen, und auf diese Weise dem Gaumen Feuchtigkeit geben.

§. 15.

Er erhält die Kräfte durch die Tugend seines Schwefels, welcher die Geister im Herzen und Pulsadern wärmet, vereiniget und aufhält, sowohl in dem Gehirn als andern Thei-

Theilen des Leibes, und macht deswegen ihre Verrichtung in den Bewegungs- und Sinnenwerkzeugen langsamer, aber dauerhafter.

§. 16.

Weiter führet der Toback, wenn er gekaut wird, die wässerige Feuchtigkeit durch den Mund aus, eben so wie der Schnupftoback durch die Nase; aber weil dessen Saft sich mit dem Speichel, dessen man stets ein Theil unempfindlicher Weise verschluckt, vermischt, stichelt er die Zäserlein des Magens und schadet der Verdauung.

§ 17.

Jedoch denen, welche davon mehr durch Noth als Gewohnheit gebrauchen, ist zu rathen, daß sie sich zuvor mit einigen Arzeneyen, welche zum wenigsten die Gedärme reinigen, versehen, und daß sie davon des Morgens nüchtern und in geringer Menge nehmen. Denn zu Anfange machet er den Magen schlaff, erreget Erbrechen und Schwindel, erhitzet, und trocknet den Gaumen aus.

§. 18.

Einige haben behauptet, daß der Rauch des Tobacks, nachdem er in das Gehirn gedrungen, sich nach der Hirnschaale erhebe, und daß er, wenn er daselbst sich ansetze, in Gestalt eines Rußes eine schwarze Rinde mache. Dieses ist aber ein Irrthum, welcher durch Folgendes widerlegt wird. 1) Der Tobacksrauch dringet nicht in das Wesen des Gehirns, und kann dahin durch keine andere Wege, als durch die Pulsadern gebracht werden, welche sich entweder in die Blutadern oder in den ganzen Körper, und nicht an die Hirnschale entledigen. 2) Er ist zu dünne und gar nicht schleimigt, als daß er sich sollte zum Ruße ansetzen, besonders in dem Haupte, wo er immer durch die natürliche Hitze würde bewegt werden, und davon ausdämpfen. 3) Eine solche Rinde, als die seyn soll, welche eben erwähnt, könnte sich unter der Hirnschaale gar nicht setzen, ohne daß davon schwere Zufälle entstehen würden. 4) Man hat zu Zeiten verschiedene Tobacksraucher nach dem Tode geöfnet, aber niemals eine dergleichen Rinde gefunden, sondern allezeit die Hirnschaale, so wie sie eigentlich seyn sollte.

§. 19.

So wie aber der Toback überhaupt genommen mehr Nutzen als Schaden stiftet, wovon man noch mehr in dem zweyten Kapitel dieses Hauptstücks überführt werden wird, so hat er dennoch seine verschiedenen Feinde gehabt, besonders in den vorigen Jahrhunderten. Amurat IV., Türkischer Kaiser, verbot seinen Unterthanen denselben bey Verlust ihres Lebens, oder ihrer Nasen. Jacob Stuard, König von Großbrittannien, hat ihn aus seinem Gebieth zu verbannen, und in demselben durch ein Buch, welches er von dem bösen Gebrauch des Tobacks verfertiget, verhaßt zu machen gesucht. Simon Paulli, des Königs von Dännemark Leibarzt, hat ihn in einem Buche, welches er von dieser Materie geschrieben, mit ganzen Kräften angegriffen, woraus M. Galloys einen Auszug in seinem Journal des Sçavans, welches 1666 erschienen, gemacht hat.

§. 20.

Verschiedene andere gaben ihm hingegen wieder zu viel Ehre, denn so behaupteten einige Aerzte, daß er in dem Gehirn aufgenommen würde, und mit der Seele einen und denselben

selben Sitz habe, welche lächerliche Behauptung aber sich schon von selbst widerspricht, ohne erst Beweise dagegen anzuführen.

Zweites Kapitel.

Verschiedene Mittel den Toback als Arzeney zu gebrauchen.

Erster Abschnitt.

Von dem Tobackswasser und dessen Wirkungen.

§. 1.

Das Tobackswasser schärfet und erhält, wenn es in das Auge gestrichen wird, dasselbe, vertilget die Flecken und die Narben, welche von dem Hizblattern in den Augen hinterlassen worden. Wenn man dasselbe trinket, heilet es den kurzen Athen, das Keichen, das drey- oder viertägige Fieber, die Flüsse, die Wassersucht, und die Schmerzen der Leber. Es befördert die Geburt, und benimmt die Schmerzen, so die Verrenkungen verursachen.

§. 2.

Die Art, dieses Wasser zu verfertigen, ist folgende: man nimmt frischen, im abnehmenden

Mon-

Monde gesammleten Toback, zerquetscht denselben und drückt den Saft heraus, welchen man alsdann wieder über das vom Ausdrücken Zurückgebliebene, mit Hinzuthuung eines kleinen Theils Salzes und Sauerteigs hinweggießt, sezt dieses an einen kühlen Ort und läßt es gähren. Dieses destillirt man alsdann durch eine Retorte im Sande, giesset es über neue Materie, und zieht es wieder ab; das Caput mortuum calcinire man, und gieße zu unterschiedenenmalen eine gnügliche Quantität Brunnenwassers darüber, wenn es sich gesetzt und gereiniget hat, filtrire es, und lasse es der Kunst gemäß ausdampfen. Wenn alsdann das Salz ausgezogen, trage man es in das destillirte Wasser, welches zum Gebrauch soll aufbewahrt werden.

§. 3.

Wenn man dieses Wasser innerlich gebraucht, so ist die Dosis ein Scrupel, in Brühe eingenommen.

Zweiter Abschnitt.

Von dem Tobacksöhl und dessen Wirkungen.

§. 1.

Wenn das Tobacksöhl in die Ohren gethan wird, heilt es die Taubsucht. Bestreicht man das

das Gesicht damit, so benimmt es demselben die Röthe, und Blattern. Auf die Glieder gestrichen, welche mit der Gicht behaftet, oder auch im Lendenweh, stillet es die Schmerzen, zertreibet und zerlöset die Feuchtigkeiten, welche ihn verursachen, und stärket die Nerven. Auch ist dasselbe sehr vortreflich zu den Wunden, so gehauen oder gestochen sind, und heilet dieselben in sehr kurzer Zeit.

§. 2.

Es wird dasselbe auf folgende Weise zubereitet: Man nimmt im Mörsel zerstoßene Tobacksblätter, läßt dieselben in frischem Baumöhle sieden, drückt das Oehl stark daraus, und thut darein wieder frische Blätter, setzt solches in einer starken gläsernen Flasche 24. Tage lang an die Sonne, drückt es aus, und filtrirt es.

§. 3.

Man kann auch dasselbe auf folgende Art verfertigen, nehmlich: Man nimmt abgeblätterten und in Brunnenwasser gegohrnen Toback, destillirt es durch Niedersteigen, und sondert das Oehl von dem Wasser, mit welchem es abgeflossen ist, durch einen Filtrirtrichter.

Dritter Abschnitt.

Von dem Salz und Crystall des Tobacks.

§. 1.

Wenn das Salz und der Crystall des Tobacks unter alle andere Zubereitungen desselben gemischet werden, so vermehren sie deren Kräfte und dienen zu einer fürtreflichen, Schweiß und Urin treibenden Arzeney, nachdem die Feuchtigkeiten beschaffen sind. Sie machen die Zähne weiß, und bewahren sie für Flüsse und Fäulung, heilen alle Geschwüre, insonderheit an dem Zahnfleisch, und reinigen auf verschiedene Weise das Geblüt.

§. 2

Um den Crystall aus dem Toback zu ziehen, verfahre man folgender Gestalt: Man nehme Tobacksasche und wasche sie verschiedenemal im Wasser, bis nichts davon übrig bleibt, seihe dasselbe durch, und lasse das Wasser ausdämpfen, bis eine Haut darüber werde. Dieses thut man in einen irdenen verglasurten Hafen, und setzt das Wasser auch in demselben an einen feuchten Ort, bis die Crystallen oben stehen bleiben. Diese sondert man ab, seihet das Wasser wiederum durch, läßt es nochmals ausdampfen, verfährt damit, wie schon beschrieben worden,

und

und wiederholt dasselbe so lange, als Crystall aufschießen.

Vierter Abschnitt.

Von der Räucherung mit Toback und derselben Nutzen.

§. 1.

Die Räucherung mit Toback stillet die Erstickung der Mutter, und die Dämpfe, welche von derselben aufsteigen, machet die Feuchtigkeiten, welche die hornförmigen Häutlein der Augen verdunkeln, dünne, und zertheilet dieselben, vertreibet die Flüsse der Augen, heilet die Taubsucht und den Husten.

§. 2.

Um die Räucherung desselben zu verrichten, legt man die Blätter, nachdem man sie vorhero zerrieben, auf glühende Kohlen.

§. 3.

Man bedienet sich auch des Rauchs ferner, damit die phlegmatischen Feuchtigkeiten auszuziehen, und entweder dem Magen oder der Brust eine Linderung dadurch zu verschaffen,

und

und dieses auf folgende Weise. Man nehme ½ Loth frischen Toback, zwo Unzen blanken Wein, oder anstatt dessen Ochsenzungen- und Bettonienwasser, zwey Scrupel Zimmt, thue dieses in ein wohlvermachtes Gefäß, setze es über ein mäßiges Feuer oder in ein Balneum Maris und fange den Dampf, welcher daraus gehen wird, durch eine Röhre, welche an der Seite dieses Gefäßes angebracht sein muß, auf.

Fünfter Abschnitt.

Von den Kuchen, Pillen, Extract und Geist des Tobacks.

§. 1.

Die von Toback verfertigten Kuchen, oder Täfelchen, haben eben die Wirkung, welche die Blätter, wenn man sie kauet, haben, und ihre Verfertigung ist kürzlich diese: Man nehme ½ Loth zu Pulver gestoßne Tobacksblätter, Mastix und Ingwer, von jedem ein Quentchen, weißen Narbonensischen Honig, so viel, als dazu von nöthen, um es in Täfelchen zu formen, vermische es wohl in einem Mörsel, und verfertige daraus kleine Kuchen, oder Tafeln.

§. 2.

Die Pillen führen durch den Stuhlgang alle Feuchtigkeiten und Galle, mehr als keine andere Arzeney aus. So benehmen sie auch den Schwindel, und Sausen und Brausen der Ohren. Sie werden auf dieselbe Weise, als die Kuchen oder Täfelchen, zubereitet, und eines oder zwey Quentchen schwer, verhältnißmäßig eingenommen.

§. 3.

Der Tobacks-Extract oder Saft dienet wider das Ausfallen der Haare, für faule Geschwüre, und auswachsendes Fleisch in der Nase, Zahnweh, Fäulung des Zahnfleisches und der Zunge, auch wider die frisch fallende Sucht. Er tödtet die Würmer, Läuse, Wanzen, Mäuse und Ratten, und ist eine vortrefliche Arzeney für die Pferde wider den Aussatz und Zerdrückungen auf dem Rücken, welche von dem Sattel herkommen.

§. 4.

Um denselben auszuziehen, nimmt man Tobacksblätter, gießt darüber Brandwein, und sezt es in Digestion, in einem Balneo Maris, bis die Farbe und Tugend daraus gezogen ist; das

Flü-

Flüßige sondert man davon durch Neigung, ab, digerirt und filtrirt es. Hierauf wiederholt man diese Verrichtung mit neuen Tobacksblättern, in demselben Brandwein, um den Extract desto stärker zu machen.

§. 5.

Der Spiritus und die Essenz des Tobacks können aus dem Extract durch öftere Destillationes und Circulationes, so der Kunst gemäß müssen angestellt werden, gezogen werden.

Sechster Abschnitt.

Von dem Mund- oder Gurgelwasser, Tränken, Brecharzeneyen, Sirupen und Conserven des Tobacks und deren Wirkungen.

§. 1.

Die Gurgelwasser des Tobacks, heilen die Halskrankheiten, die Mundgeschwüre, und das Niedersinken des Zäpfleins, und werden folgendermaßen gemacht: Man nimmt 1 Unze Tobacksblätter und 2 Unzen rothen Wein, läßt es zusammen 24 Stunden über warmer Asche weichen, drücket es aus, und thut 2 Scrupel Allaune hinein.

§. 2.

Die Tränke von dem Toback führen ab, sie dienen wider die Pest, und für alle ansteckende Krankheiten.

§. 3.

Ihre Verfertigung ist folgende: Man nimmt 4 Unzen Tobacksblätter, 8 Unzen Cardobenedictenwasser, 1 Quentchen Anies, setzt es zusammen an die Sonne oder über warme Asche, bis die Kräfte aus dem Toback ausgezogen sind, drückt es hernach aus, und seihet es durch.

§. 4.

Die Brecharzeneyen sind von den Tränken nicht unterschieden, nur, daß man, wenn man den Trank, wie im vorhergehenden §. gemeldet, verfertiget hat, ein wenig Rettigwasser hinzugießt, welches die Kräfte des Tobacks mehr in die Höhe treibet.

§. 5.

Die Tobacks-Sirupe und Conserven haben einerley Gebrauch und Würkung mit dem Wasser des Tobacks. Insonderheit reinigen sie die Brust. Ihre Verfertigung ist folgender Gestalt: man

man nimmt des durch das Sezen und Abgiessen gereinigten Saftes drey Theile, einen Theil Honigeßig, Manna und Zucker von jedem ein halb Theil, sezt es zusammen über ein Feuer, und kocht es zu einem Sirup. Die Conserven werden von dem Sirup gemacht, wenn sie mehr gekocht, und im Balneo trockner werden.

Siebender Abschnitt.

Von dem Clystiren und Bähungen des Tobacks, deren Gebrauch und Nutzen.

§. 1.

Die Clystire stillen die Darmgicht, das Bauchgrimmen, welches entweder von der Galle, Winden, oder Nierenweh herrühret.

§. 2.

Man nimmt zu den Clystiren des Tobacks, Blätter desselben eine Hand voll, und läßt sie in einer fetten Brühe sieden. In 9 Unzen dieser Absiedung thut man ½ Unze gereinigten Tobackssaft, und Zucker auch eine ½ Unze, ferner Rosenhonig und gemeinen Honig, jedes 2 Unzen,

läßt

läßt alles zusammen zergehen, seihet es durch, und gebraucht es als Clystir.

§. 3.

Die Bähungen mit Toback stärken den Magen, zerlösen die harte Geschwulst, und stillen die Schmerzen der Darmgicht und der Nieren. Man verfähret damit, wenn man es brauchen will, folgendergestalt: nehmlich man läßt Tobacksblätter, die man nach Belieben nimmt, in Brunnenwasser bis zur Hälfte einkochen, gießt darein einen Theil blanken Wein, und wenn es ein wenig erkaltet, daucht man in dieses Wasser leinene Tücher und bähet damit den kranken Ort.

Achter Abschnitt.

Von dem Zug- und andern Pflaster, Balsam und Salbe des Tobacks, und deren verchiedene Wirkungen.

§. 1.

Die Zugpflaster, Balsame, und Salben, insonderheit, wenn sie von dem Tränken, nachdem es die Noth erfordert, Hülfleistung haben, heilen die Krätze, den Hauptgrind, das fliegende Feuer, die Geschwüre, die Kröpfe, die Warzen,

zen, die Hüneraugen, alle frische und alte Wunden, den Krebs, die Geschwulst, die Zerstoß- und Quetschungen, die hitzigen Geschwüre, den Biß von tollen Hunden, und der giftigen Thiere, die Wasserbrüche und das Aufreißen der Hände.

§. 2.

Die Zubereitung des Zugpflasters ist folgende: Man nimmt 1 Unze zu Pulver gestoßnen Toback, setzet denselben, nachdem man vorher Mandelöhl, welches aber süßes seyn muß, darüber gegossen, über warme Asche, oder drey Tage an die Sonne, seihet es zusammen, und macht es nach der Regel, mit genugsamer Quantität Wachses, zu einem Wachs- oder Zugpflaster.

§. 3.

Die Verfertigung der Salbe geschiehet folgendergestalt: Man nehme der frischen in Mörsel zerstoßenen Tobacksblätter 1 Pfund, lasse dieselben in einem halben Pfund wohlgereinigten Schweinefett, an einem gelinden Feuer kochen, bis es zu einer Salbe wird, und drücke es alsdann durch eine neue Leinwand.

§. 4.

Oder auf eine andere Art dieselbe zu verfertigen, nehme man 1 Pfund Tobackssaft mit seinem Marke, vermische solches mit geschmolzenem Pechharz, neuem Wachs und Terpentin, von jedem drey Unzen, lasse dieses alles an einem gelinden Feuer sechs Stunden sieden, bis die Feuchtigkeit davon geraucht ist, drücke es durch eine Leinwand, und setze es über das Feuer; doch muß man verhüten, daß es nicht aufwalle, thue ferner dazu ein halb Pfund Venedischen Terpentins, nehme es vom Feuer herunter und rühre es so lange, bis es kalt worden ist.

§. 5.

Um den Balsam zu verfertigen, verfahre man folgendergestalt: Man nehme frischen Toback, und lasse denselben mit weißem Wachs und Bockstalch sieden, drücke es aus, und thue in das Ausgedrückte neue Materie, und verfahre damit, wie eben beschrieben, fünf- bis sechsmal, bis gänzlich der Geruch, die Farbe und Kraft des Tobacks ausgezogen sey; oder man nehme 1 Unze Tobacksöhl, ½ Unze Extract und ½ Unze Salz von demselben, und 1 Scrupel seiner Kraft mit Weingeist beraubten

Mus-

Muskatennußöhls, und mache dieses alles über warmer Asche nach der Regel zu einem Balsam.

Neunter Abschnitt.

Von verschiedenen aus und mit Toback zu verfertigenden Tobacken.

§. 1.

Schon in mehrern vorhergehenden §§. ist angeführt worden, daß der Toback nicht allein für die Flüsse, sondern auch zu der Stärkung des Haupts und Gedächtnisses sehr vortheilhaft ist. Man macht nun aber nicht allein aus und mit Toback andere dergleichen Tobacke, sondern auch ohne denselben aus verschiedenen andern Species sehr vortheilhaften, wie in den folgenden §§. näher beschrieben werden wird.

§. 2.

Zu einem herrlichen Flußtoback dient folgendes Recept:

℞. Herb. Tabacca ℔ij.
Rad. Ireos,
Caryophil.
Flor. Roſar. rubr.
Sem. aniſi,
Foeniculi āā ℥iv.
Muſc. gr. v.
Majoran ℥iv.
Lavendul. ℥iv,

alles klein geſchnitten und als Toback gebraucht.

§. 3.

Einen guten Rauchtoback für die Flüſſe verfertige man folgendergeſtalt: man nehme Lignum aloes und Saſſafraſs dünne geſpalten, Agt- oder Bernſtein, grob zerſtoßen, jedes 2 Quentchen, geſchnittene Betonien eine halbe Unze, Roßmarin- und Lavendelblumen jedes eine Viertelunze, vermiſche ſolches wohl unter einander und rauche es wie Toback.

§. 4.

Einen andern desgleichen für die Flüſſe der Augen mache man alſo: man nehme Anies-

saamen,

saamen, Fenchelsaamen, gedörrte rothe Rosenblätter, von einem so viel als von dem andern, den Saamen thue man gröblich zerstoßen, und darunter ein halb Loth Rosen- und Tobacksblätter unter einander, geschnitten, gemischt, und alsdann gleich als Toback gerauchet.

§. 5.

Um einen Schnupftoback zur Stärkung des Hauptes zu verfertigen, verfahre man also; man nehme Lavendelblüthen 7 Loth, Herzenfreundblüthen 5 Loth, Ochsenzungenblüthen 3 Loth, Eisenkrautblüthen 1 Loth, Salbeyblüthen 1 Quentchen, mache solche ganz dürre, stoße dieselben zu Pulver, vermenge sie mit Zucker und brauche dieselben früh nüchtern als Schnupftoback.

Drittes Kapitel.

Verschiedene Mittel, welche in Ansehung des Tobacks bey dem Kaufmann zu gebrauchen.

§. 1.

Dem Schnupftoback einen Geruch zu geben, verfahre man folgendergestalt: Wenn derselbe trocken ist, befeuchtet man ihn mit Angelikawasser, und menget ihn wohl unter

einan-

einander, und dann zwey Tage lang an die Luft gesezt, bis er meistentheils trocken ist und den Geruch angenommen hat; man siebet alsdann denselben mehr als einmal durch, damit er klar werde, und hebet denselben zum Gebrauch auf.

§. 2.

Oder man macht dieses auf diese Art: man vermenget den Toback mit eben so viel Pomeranzenblüthe, Lage über Lage, d. h. man macht erst eine Lage von Pomeranzenblüthen, dann eine von Toback und so fort. Man macht diese Zubereitung in einem bleyernen oder gläsernen Gefäße, läßt den Toback 6 Stunden lang darinne, nimmt denselben heraus, und verfähret wieder von vorne damit. Dieses geschieht darum, damit der Toback wohl unter einander komme. Man läßt die ersten Tage aber die Blüthen länger darinnen, als die folgenden, dieweil sie im Anfange leichtlich durch die Schärfe des Tobacks getrocknet werden. Man nimmt sie allezeit davon weg, wenn man sieht, daß sie ihre Farbe verliehren. Man säubert, wenn der Geruch stark genug ist, alsdenn den Toback vermittelst eines Siebes von der Pomeranzenblüthe, und hebet ihn zum Gebrauch auf.

§. 3.

Man bedienet sich auch des Zibeths und der Essenz von Pomeranzenblumen, auch Jesminen, um demselben einen Geruch zu geben. Auch machet man demselben einen Geruch mit Rosen, Violen und andern gereinigten Blumen, ausgenommen die Tuberose, welche den Toback verdirbet.

§. 4.

Den rothen wohlriechenden Schnupftoback zu verfertigen, nehme man:

Breßlauer Nägel } $1\frac{1}{2}$ Loth.
Granat-Blumen }
Muscus opt. 1 gr. mit
Spirit. ros. zerweicht.
Nägelöhl 5 Tropfen.
Zimtöhl 5 Tropfen.

Dieses alles wohl unter einander melirt, und gebraucht.

§. 5.

Um den weißen Genuesischen Pongibon zu verfertigen, nehme man die Ribben des Tobacks, und reinige dieselben zweymal mit Pomeranzen-

blüth-

blüthwasser. Den schwarzen Pongibon macht man aus den Blättern des schwarzen Tobacks, mit zwey Theilen Virginischen vermischt, nach obiger Art.

§. 6.

Dem Rauchtoback eine gute Beitze zu geben, nehme man:

Anies,
Wachholderbeeren,
Cassia Fistula,

von einem so viel als von dem andern und solches gekocht.

Anhang.

Die Kunst
alle Sorten
Rauch- und Schnupftoback
zu fabriciren,
wie solcher
in Dünkirchen und Holland
verfertiget wird,
mit
Angebung der Ingrediencien
und Materialien,
und auch
wie die Blätter hier zu Lande auf virginische
Art zu ziehen sind.

Die Blätter zu pflanzen und zu ziehen auf virginische Art.

Man nimmt Saamen von dem rothen Blut (ist besser als der weiße) und legt ihn im Frühjahr in einen reinen Topf, dann süße Milch oder etwas Bier darauf gegeben und 2 oder 3 Tage stehen gelassen; alsdann mit reiner, fetter Erde vermischt, und in einer warmen Stube so lange stehen gelassen, bis der Saamen anfängt zu keimen. Dann säet man den Saamen auf ein Mistbeet. Wenn nun die Pflanzen einen Finger lang sind, so nimmt man sie im Monat May vom 15ten bis 20sten aus, und setzt sie auf das Land; dieses muß aber erst mit Schweine- oder Taubenmist gut gedünget, die Pflanzen $1\frac{1}{2}$ Fuß ins Quadrat aus einander gesetzt, und bey trocknem Wetter Abends nach Sonnenuntergang mit etwas erwärmtem fließenden Wasser begossen werden.

Wenn nun die Pflanzen ohngefähr 2 Fuß hoch sind, so bricht man die oberste Krone aus, alsdann werden die Blätter groß und breit. Will man aber Saamen davon ziehen, so läßt man hie und da eine Pflanze stehen, ohne die Krone abzunehmen, und den Sommer hindurch behacket man sie, damit sie von dem Unkraut gereinigt werden, und die Kraft desto besser in die Blätter ziehen kann. Dann müssen im Monat September, vom 8ten bis 16ten bey gutem Wetter des Morgens von 10 bis Nachmittags um 4 Uhr die besten Blätter abgenommen werden. Wenn die Blätter vom Thau naß sind, ist es so gut nicht, als wenn sie trocken sind. Die Blätter müssen alsdann gleich nach Haus gebracht, und an Schnuren so viel als möglich in Sonne und Luft gehangen werden, doch aber so, daß sie kein Regen berührt; man muß sie so lange hängen lassen, bis zum nächsten Jahr im Monat März und April, alsdann die Bündel binden und in ein Gewölbe legen, daß sie warm werden, dann in 8 Tagen wieder auf einen andern Ort legen, und jedesmal mit Salzwasser etwas besprengen, und dieses so lange fortsetzen, bis die Blätter nicht mehr warm sind. Man nimmt einen Eimer voll Wasser, darin 6 gute Hände

voll

voll Salz. Alsdenn kann man sie liegen lassen. Die von 3 Jahren sind gut. Das Sandgut und Geiz behandelt man eben so. Die Ungarischen Blätter sind rund, nach Art der Kohlblätter, zum Rauchtoback sind sie aber zu stark, sie werden also deswegen mehrentheils zum Schnupftoback gebraucht.

Von virginischen Blättern.

Diese Blätter sind verschieden. Die Mailändischen und Mariländischen sind die besten zum Rauchtoback, weil sie trocken und gelb sind.

Die Rätländischen sind braun und gut zum Schnupftoback. Die Amerikanischen sind fett, und die besten zum Carotten, St. Vincent, und mehrern andern Sorten.

Virginisches Blättermehl.

Hierzu nimmt man amerikanische fette Blätter, die groben Stiele werden herausgerissen und die Blätter gemahlen; man nimmt auf 100 Pfund von diesem Mehl 10 Pfund gestoßen Salz, mischt es durch einander, und

siebt solches 2 oder 3mal durch ein grobes Sieb, läßt es 14 Tage in einem Fasse, welches fest zugedeckt ist, stehen; dann wird es wieder durchgesiebt und weggesetzt, dann ist es brauchbar zu allerhand Sorten Toback.

Um Sal tartari zu machen.

Sal tartari ist das vornehmste zu allem Toback. Sal ammoniac. und Pottasche führen eine starke beißende Schärfe bey sich, der Sal tartari aber nicht, sondern giebt dem Toback etwas Angenehmes und Liebliches, und man kann viel Sal ammoniac. dadurch ersparen.

Dieser Sal tartari wird also gemacht:

Man nimmt 1 Centner rothen feinen Weinstein und 80 Pfund Salpeter etwas gestoßen, thut solches sämtlich in ein Gefäß, und meirt es gut durch einander, alsdann wird es in einen eisernen Topf gethan und mit etwas Feuer in Brand gebracht. Wenn es zu kochen anfängt, so schöpft man es mit einem eisernen Löffel auf eine eiserne Platte, bis der Topf leer ist; dann wird der Topf wieder angefüllt, und so gemacht, wie oben gesagt, und dieses so lan-

lange continuirt, bis keine Species mehr vorhanden sind. Man kann auch kleinere Portionen nehmen, kleiner als $\frac{1}{8}$ Centner, dann nimmt man Pfund gegen Pfund Weinstein und Salpeter; wenn man viel brennt, muß man da vorsichtig mit umgehen, es macht viel Dampf, in der freyen Luft ist das beste.

Wenn nun das aus dem Topf geschöpfte etwas kalt ist, so muß es gestoßen und fein gesiebt werden. Das Feine, was durch das Sieb gegangen ist, braucht man zum Schnupftoback, und das Grobe, was in dem Siebe geblieben ist, kann man zum Saucen gebrauchen; es muß aber in einem Steintopfe aufbewahrt und fest zugebunden werden. Von der ganzen Quantität bleibt ohngefähr 124 Pfund. Die hierzu erwähnten Species müssen aber recht trokken seyn, weil sie alsdann besser brennen.

St. Vincent in Carotten zu machen.

Hierzu nimmt man amerikanische Blätter 8 bis 20 Centner, so viel man will, die Stengel müssen ausgerissen werden; dann nimmt man die dazu gehörige Sauce, in eine Wanne oder ander großes Geschirr, und so viel Blätter,

ter, als man in zwey Händen halten kann, tunkt sie in die Sauce und gleich wieder heraus, dann in ein ander Geschirr gethan, und in die Presse getragen, bis sie voll ist, alsdann gepreßt und wieder losgelassen, und wieder Blätter, die in der Sauce gewesen, darauf gethan, bis die Presse wieder voll ist, und dieses so wiederholt, bis die Presse ganz voll ist, dann scharf angezogen, und 2 Stunden stehen gelassen, bis daß keine Sauce mehr ausläuft. Dann nimmt man diese Blätter, thut sie in ein großes Faß, um dieselben zu formatiren, oder daß sie warm werden (manche machen auch hierzu große Kasten von Brettern), dann wieder so gesaucet und gepreßt, wie eben gesagt. Man muß Gefäße unter die Presse setzen, worin die Sauce laufen kann. Die Sauce, welche herausgelaufen, kann man wieder unter die andere geben, und wieder gesaucet und gepreßt, bis das Faß voll ist.

Hat man Sauce genug, so kann man 2 Fässer anfüllen, jedoch muß jedes Faß voll seyn, weil es besser ist. Die Fässer müssen zugedeckt, und alle Tage darnach gesehen, ob sie warm, und wenn die Blätter warm sind, der Deckel ganz abgenommen werden. Die Zeit, in wel-

cher

cher sie warm geworden sind, muß man sich merken, und sie 8 Tage stehen lassen; dann legt man die obern Blätter in einen Korb und legt sie alsdenn in die Mitte zwischen die warmen Blätter, dann macht man das Faß, worin sie zuerst gewesen, leer, thut sie in ein ander Faß, doch so, daß die Blätter, die zuerst unten gelegen haben, oben auf zu liegen kommen. Dann bleiben sie wieder 8 Tage stehen; je heißer sie sind, je besser ist es. Hernach nimmt man selbige heraus, legt sie auf einen Haufen, wiegt sie, und nimmt auf 100 Pfund, 10 bis 12 Pfd. Salz. (dieses wird fein gestoßen.) Dann legt man eine Lage Blätter auf einen Boden, (der aber mit Backsteinen oder Gips gepflastert ist) und bestreuet solche über und über mit Salz, dann wieder eine Lage Blätter, und wieder mit Salz bestruet, und dieses so lange fortgesetzt, bis Blätter und Salz alle sind. Alsdann läßt man die Blätter 5 Tage liegen und schüttelt sie auf, damit das Salz, was noch nicht verzehrt ist, herausfällt, dann legt man wieder eine Lage Blätter mit dem nehmlichen Salz bestreuet. Ist aber wenig Salz über, so muß man auch die Lage der Blätter dicker machen, dann bleiben sie 4 oder 6 Tage, bis das Salz zergangen ist, liegen. (dieses heist abkühlen.) Dann

wer-

werden sie auf einen Dielenboden gelegt und mit einem Tuch zugedeckt, bis sie in Carotten gezogen werden. Wenn die Carotten gezogen sind und sie sollen bandelirt werden, so muß nicht mehr als eine auf einmal losgemacht werden. Wenn die Carotten gezogen werden sollen, so muß man die Blätter erst abwiegen, ehe die Carotte gezogen wird, 3, 4 und 5 Pfund, so schwer sie wiegen soll.

Wenn die Carotten fertig sind, so müssen sie über Ende in ein Faß gesetzt werden, so viel als hinein gehen wollen, dann wird das Faß mit Bodens zugemacht, damit keine Luft dazu kommen kann. Es ist auch besser für die Carotten, wenn die Fässer umgelegt und ein Jahr alt werden; denn je älter sie sind, desto besser sind sie; und die ältesten werden gewöhnlich immer zuerst verkauft oder rappirt.

Wenn man aber gemahlnen Toback machen will, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Centner von obenerwähnten Blättern, davon keine Carotten gezogen sind, und legt sie in die Presse, an allen 4 Ecken fest angedrückt, dann ein Brett auf die Blätter gelegt, dann wieder $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Centner, soviel man genommen hat, darauf ge-

gethan, bis die Presse voll ist; dann wird die Presse erst einmal angezogen, losgemacht und wieder voll gethan; dann aber fest angepreßt und stehen lassen. Den andern Tag wird die Presse wieder angezogen und den dritten Tag macht man sie los, nimmt die Kuchen heraus, und legt sie in einen dichten Kasten, der dazu gemacht ist, setzt Steine darauf, daß sie nicht in die Höhe gehen können, und läßt sie so ein Jahr stehen.

Man kann auch oben stehende Blätter anstatt Carotten in ein Faß, das unter der Presse stehet, voll pressen, und dicht zugemacht und 1 oder 1½ Jahr liegen lassen, dann gemahlen, als oben gesagt ist.

Der Kasten muß so groß gemacht werden, daß ohngefähr 20 Kuchen hineingethan werden können, oben mit einem Deckel und vorn mit einer Klappe versehen, um die Kuchen bequem ein- und ausbringen zu können.

Die Presse muß man so verfertigen lassen, daß der Kasten an allen 4 Ecken aus einander geschroben werden kann, sonst kann man die Kuchen nicht gut herauskriegen. In diesem

Ka-

Kasten können auch gesaucete Blätter gepreßt werden; es schadet den Kuchen nicht, es müssen aber einige Löcher darin seyn, daß die Sauce ablaufen kann. Von den Kuchen nimmt man einen nach dem andern, und schneidet selbige auf einer Schneidebank als Rauchtoback; thut ihn in ein Faß und deckt ihn gut zu. Dann bringt man diesen geschnittenen Toback in eine Mühle, welche 6 Stampfen hat, (nach Art einer Lohmühle) jede Stampfe muß 2 Messer haben. Diese Mühle ist mit einem Schwenkrade versehen, welches 2 Kerls eine Stunde lang treiben. Man thut von dem geschnittenen Toback den Trog halb voll. Wenn dieser Toback eine Stunde gemahlen ist, dann nimmt man selbigen heraus, und siebt ihn fein oder grob, wie man ihn haben will. Was nun in dem Siebe übrig bleibt, kommt unter die Messer in die Wiegebank: dieser wird alsdann wieder gesiebt und unter den zuerst gesiebten vermischt; was nun noch im Siebe übrig bleibt, kann man unter den groben St. Vincent thun; das ganz letzte aber kann man unter die Ribben, die zu Mehl gemahlen werden, gebrauchen. Der gemahlne Toback wird in ein Faß gethan, und fest zugemacht. Das Faß muß aber ein Paar Tage zuvor, ehe man den Toback hinein

thun

thun will, mit Papier innwendig bekleistert werden, damit der Toback nicht an das Holz kömmt; und oben auch mit Papier zugedeckt und einen Deckel darauf gelegt. Je länger es darin steht, desto besser wird selbiger. Fässer von Eichenholz sind hiezu am besten.

Marocco.

Hierzu nimmt man die besten braunen virginischen Blätter, und eben so viel fette amerikanische. Sie müssen aber ausgeribbt werden, dann eingesaucet, wieder ausgepreßt, formatirt und mit 14 Pfund Salz auf jeden Centner nasse gesaucete Blätter abgekühlt; alsdann in Carotten oder Kuchen gemacht, solche in ein Faß gesetzt, und wenigstens ein Jahr stehen gelassen.

Das virginische Ribbenmehl, das unter den Marocco kommt, wird auf folgende Art fabricirt: Man nimmt 12 oder 13 Kannen Sauce, reibt solche mit einem dazu verfertigten Holze durch, dann gesiebt, in ein Faß gethan und warm werden lassen, bis solche warm ist, zugedeckt, alsdann 8 Tage offen stehen lassen, in ein ander Faß gethan, und überhaupt so be-

handelt, wie schon bey den Blättern Sanct Vincent gesagt worden. Dann abgekühlt, auf 100 Pfund von diesem gesauceten Toback mit 14 Pfund Salz vermischt und gesiebt, alsdann wieder in ein Faß gethan, und 3 bis 4 Tage stehen lassen, und wieder gesiebt und weggesetzt, bis man ihn zum Marocco gebrauchen will. Wenn man ihn nun brauchen will, so nimmt man auf 100 Pfund von diesem Toback 3½ Pfd. gebrannte Mandeln, 1 Loth Muskatennuß, dieses zusammen gestoßen und auf den Toback gesiebt, was übrig bleibt, wieder gestoßen, bis alles durch das Sieb ist, und wohl durch einander melirt.

Von diesem Toback nimmt man 100 Pfund unter 350 Pfund Marocco Carotten oder Kuchen. Die Carotten werden in Stücken geschnitten, mit 100 Pfund vermischt, und auf der Mühle unter Steinen gemahlen. Der Marocco muß braun aussehen; wenn er diese Couleur nicht haben sollte, kann man ihn mit etwas englischem Roth färben. Man kann ihn ein Jahr alt werden lassen, je älter er wird, desto besser ist er. Will man ihn aber gleich brauchen; so nimmt man etwas Rosenwasser und etwas Weinessig mit Salz vermischt, den Toback damit eingesprengt und durchgesiebt.

Wenn deeser Marocco etwas zu stark riechen sollte, so kann man ihn mit etwas feinem St. Vincent vermischen.

Virginisches Ribbenmehl zu saucen, das man zu allerhand Sorten gebrauchen kann.

Man nimmt auf jeden Centner 12 bis 13 Kannen Sauce. In diese Sauce thut man 2 Pfund holländischen Syrup, 4 Pfund englisch Roth und 1 Pfund Salz, wenn noch nichts in die Sauce gekommen ist, denn sonst wird er zuweilen schimmlich. Dann wird er 3 bis 4mal Portionsweise durchgerieben, durchgesiebt und der gesiebte Toback in ein Faß gethan. Je mehr Toback bey einander ist, desto besser brennt er sich; dann läßt man ihn acht Tage brennen und thut ihn in ein ander Faß so, daß der unterste oben kommt, wie schon mehr gesagt ist. Will man sehen, ob noch etwas grausiges dazwischen ist, so thue man eine Handvoll auf Papier, lasse es kalt werden und probire es. Ist noch etwas grausiges zu spüren, so muß es noch ein paar Tage stehen, dann wird er gewogen und auf den Centner 10 Pfund gestoßen Salz genommen, 4 Loth Hirschhorn-

spiri-

spiritus gerieben, durch den Toback gemengt und gesiebt, und in einem Fasse acht Tage stehen gelassen; dann siebt man ihn wieder und läßt ihn in einem Fasse 1 Jahr alt werden, bis man ihn gebrauchen kann.

Pfälzer Ribbenmehl zu Saucen.

Hierzu nimmt man auf jeden Centner 12 bis 13 Kannen Sauce, und behandelt es so, wie schon bey dem Virginischen Mehl gesagt ist. Je größer die Quantität ist, desto besser brennt sie sich. Abgekühlt mit 11 Pfund gestoßen Salz auf jeden Centner.

Kann man aber Virginische oder Amersfurter Ribben eben so wohlfeil haben, so nimmt man diese.

Holländischen Rappée.

Man thut auf eine lange Tafel:
1100 Pfund Virginisches Ribbenmehl,
400 Pfund Pfalzermehl,
300 Pfund schwarzen Naturell,
350 Pfund virginisches Blättermehl,
300 Pfund Sanct Vincent, fein gesiebt.

Von

Von diesem Toback nimmt man ohngefähr 16 bis 20 Pfund, thut sie in ein Gefäß, und folgende fein gesiebte Materialien wohl durch einander gerührt, dazu:

68 Pfund Sal tartari.
16 Pfund Sal ammoniacum.
31 Pfund weisse Pottasche.

Dies so lange umgerührt, bis der Toback warm ist. Dann macht man in der Mitte des Tobacks, der auf der Tafel liegt, von einem bis zum andern Ende ein Loch, thut den warmen Toback hinein, und scharrt es mit dem an den Seiten liegenden Toback zu. Dies alles muß so geschwind als möglich geschehen, damit die Species nicht verfliegen. Dann wieder durch ein ganz grobes Sieb, in einem dazu gemachten Kasten gesiebt. Wenn er alle gesiebt ist, wird er aus dem Kasten wieder auf die Stelle, wo er zuvor gelegen, gebracht, und wieder in dem Kasten gesiebt, damit er recht durch einander kommt: dann wird er in einem Fasse in ein Gewölbe oder andern Ort, wo keine Sonne zukommen kann, weggesetzt, damit er kühl steht. Nach 14 Tagen wird er wieder auf die Tafel getragen und gesiebt, dann in ein Faß, welches mit Papier ausgekleistert ist, gethan, und an einen guten Ort gesetzt, wo es nicht

stok-

stockigt ist. Hierzu ist ein Gewölbe, welches der Erde gleich, und gegen Mitternacht liegt, am besten; das Faß wird gut mit Papier und einem Deckel darüber, zugedeckt. Nach zweyen Jahren vergehet die Stärke der Species, und er ist alsdann, wie er seyn muß. Dieser Toback wird hier in Deutschland Bolongaro genannt. Sollte man keine Pfälzer Ribben haben, so nimmt man virginische, ist besser.

Holländer Finissimo.

Hierzu nimmt man 100 Pfund holländischen Rappée fein gesiebt; wenn selbiger ein Jahr alt ist, 4 Pfund virginisches Blättermehl, 4 Pfund und 16 Loth Spaniol, von 3 oder 4 Gulden das Pfund. Dieses 2 bis 3mal gut durch einander gesiebt, in ein Faß gethan, und behandelt, wie schon gesagt ist.

De Fatcon Holländer.

Hiezu nimmt man 2 Centner pfälzer Ribbenmehl, welches präparirt ist; 1 Centner virginisches Ribbenmehl pag. 16. und auf jeden Centner 1 Pfund Sal tartari, 8 Loth Sal ammoniacum, 1 Pfund Pottasche, alles fein

gestoßen und so behandelt, wie bey dem holländischen Rappée gesagt ist. In einem halben Jahre ist er zu gebrauchen.

Ordinairen Holländer.

Hierzu nimmt man einen Centner holländischen Rappée, und 1 Centner Facon Holländer, in einem groben Siebe durch einander gesiebt. Man kann auch 1 Centner gelben Naturelle durch einander sieben, und behandeln, wie schon gesagt ist.

Straßburger Sanct Vincent.

Hierzu nimmt man 2 Centner pfälzer oder elsasser Blätter und 1 Centner amerikanische, sie müssen aber erst ausgeribbt und eingesaucet werden; dann in Carotten gezogen und weggesetzt, wie schon bey andern Sanct Vincent gesagt ist.

Holländer in runden Stangen.

Man nimmt ausgeribbte amersfurter Blätter, so viel man machen will, saucet sie ein, behandelt sie wie den Sanct Vincent und kühlet

sie mit 8 Pfund Salz ab. Dann läßt man dieselben spinnen, und in 7 Stücke geschnitten solche in zwey hölzerne Röhren gepreßt, dann beschnitten, bandelirt in Fässern weggesetzt, und überhaupt behandelt, wie die Carotten bey dem Sanct Vincent.

De Paris.

Man nehme 1 Centner von dem besten Sanct Vincent und 6 Pfund Finissimo von Pag. 80. und vermische solches.

Marino.

Man nimmt 8 Centner virginisches präparirtes Ribbenmehl, nicht zu fein. Auf jeden Centner 1 Pfund Spaniol, von 3 Gulden das Pfund, und 1½ Pfund Sal tartari, 8 Loth Sal ammoniacum, 1 Pfund Pottasche, und behandelt ihn, wie den holländischen Rappée. Man setzt ihn 2 bis 3 Tage weg, bringt ihn dann wieder auf eine Tafel, und melirt ihn mit 1 Centner guten fein gesiebten Sanct Vincent, siebt ihn durch ein grobes Sieb, und bewahrt ihn in einem zugedeckten Fasse auf.

Mainzer.

Man nehme 3 Centner gelben Naturell; 1 Centner holländische runde Stangen von amersfurter Blättern, und 12 Pfund Spaniol, á Pfund 2 Gulden, solches unter einander verarbeitet und gut verwahrt.

Landauer.

Man nehme 5 bis 6 Centner pfälzer Blätter; schweres Gut, lasse solche mahlen; auf 2 Centner Mehl nehme man 12 bis 13 Kannen Sauce, und brenne solche, wie schon bey dem virginischen Ribbenmehl gesagt ist. Jeder Centner wird mit 11 Pfund Salz abgekühlt; dann nehme man 2 Centner gemahlnen Sanct Vincent, und reibe ihn durch ein grobes Sieb, daß er recht durch einander kommt. Man kann groben und auch feinen daraus machen.

Hagenauer.

Man nimmt 3 Centner holländische runde Stangen von amersfurter Blättern; die Stangen werden in Stücken geschnitten, und mit

1 Centner virginischen Ribbenmehl auf der Mühle durch einander gemahlen.

2te Sorte. Man nehme 2 Centner holländische runde Stangen, und 2 Centner virginisches Ribbenmehl.

3te Sorte. Man nehme 1 Centner holländische runde Stangen, und 3 Centner virginisches Ribbenmehl.

Wird der Toback zu trocken, so nehme man warm Wasser, worin Sal tartari, Sal ammoniacum und Pottasche gethan ist. Diese Art Toback wird in ganz Elsaß für Hagenauer verkauft.

Schwaben-Toback.

Der schwäbische Toback wird etwas grob verfertiget. Man nehme 3 Centner pfälzer Blätter und $1\frac{1}{8}$ Centner virginische oder amerikanische, sauce sie ein, und behandle sie, wie den Sanct Vincent mit formatiren; er wird mit 12 Pfund Salz abgekühlt, aber nicht in Carotten gezogen, und man muß die gesauceten Blätter 1 Jahr alt werden lassen.

Brasilien = Toback.

Hierzu nimmt man fette virginische Blätter, diese werden gesaucet, formatirt und abgekühlt mit 8 Pfund Salz, dann fest in einander gesponnen, ohngefähr einen Finger dick, und auf den Boden trocken werden lassen. Doch nicht zu trocken.

Au grand Cardinal.

Man nehme auf 100 Pfund von dem besten Sanct Vincent, 10 Pfund holländer Finissimo und recht durch einander gesiebt.

Sou d'Espagne und Tonco.

Dieser Toback wird hier in Deutschland nicht gemacht, sondern in Spanien; denn es ist eine Sorte Blätter, welche in Spanien wachsen, auch daselbst eingesaucet und wieder trocken gemacht werden, dann auf einer dazu gemachten Mühle gemahlen und gesiebt. Der Staub, der davon fliegt, wird von denen Brettern, welche deshalb an die Wand gemacht werden, aufgesammelt, und ist der beste Spaniol. Das, was im Siebe übrig bleibt, wird

auf

aufgehoben, bis alles gesiebt ist, alsdann gemahlen und wieder gesiebt; was sich nun wieder an die Bretter, oder sonst wo angesetzt hat, ist die 2te Sorte Spaniol; wieder behandelt, wie oben gesagt, ist die 3te Sorte Spaniol.

Auf die nämliche Art wird der Tonço verfertigt; die Couleur wird selbigem mit englisch Roth und der Geruch mit Toncobohnen gegeben.

Diejenigen Personen, welche diese Art Toback mahlen, bringen ihr Leben selten hoch, weil der Staub sehr schädlich ist.

Was einmal gesiebt ist, wird nochmals durch ein engeres Sieb gesiebt, und was alsdann noch im Siebe übrig bleibt, wird spanische Kleye genannt.

In Italien vermischen sie diese Kleye mit anderem Toback, und dann wird solcher hier zu Lande Italiänischer genannt. Wenn man 6 Pfund holländischen Rappée und 1 Pfund spanische Kleye nimmt, so kömmt diese Sorte der italiänischen nahe. Wenn man Sanct

Vin-

Vincent und spanische Kleye nimmt, dann ist es Rattica.

Sou d'Espagne oder gemeiner Tonco.

Man nimmt 64 Pfund fein gesiebten holländischen Rappée und 64 Pfund fein gesiebten Naturelle, dann 32 Pfund Tonco, 8 Pfund Spaniol und 4 Pfund engl. Roth, alles recht durch einander vermischt nnd gerieben, und 2 bis 3mal durch ein grobes Sieb gesiebt.

Ordinairen.

Man nehme 172 Pfund fein gesiebten Naturelle, 16 Pfund fein gesiebten holländischen Rappée, 8 Pfund Tonco, à Pfund 3 Gulden, 4 Pfund engl. Roth und behandele solches, wie vorher gesagt ist.

Naturelle Finissimo.

Hierzu nimmt man 100 Pfund verfertigtes virginisches Ribbenmehl pag. 77. 5 Pfund virginisches Blättermehl fein gesiebt pag. 67. 1 Pfund Spaniol zu 3 Gulden; dieses gemischt und durch einander gerieben.

Viel-

Veilchen-Rappée.

Dieser Toback wird in Bayern so genannt. Man nehme 128 Pfund groben Sanct Vincent; ist er zu trocken, so nehme man dazu die gehörige Sauce. Dann nimmt man von dem Abfall virginischer Blätter, die von der Mühle übrig geblieben, und siebt sie durch ein ordinaires Sieb; was durch das Sieb gegangen ist, wird wieder durch ein feines gesiebt; was nun hierin bleibt, nimmt man 1 Pfund von diesen Stengelchen, melirt solche unter die 128 Pfund und 2 bis 3mal durch ein grobes Sieb gesiebt.

Gelben Naturelle.

Hierzu nimmt man 500 Pfund pfälzer oder virginisch Ribbenmehl, 3 Pfund englisch Roth, 10 Pfund englischen Ocker, und 8 Pfund Salz, dieses wird durch einander gerieben und in den Toback gethan. Dann nimmt man 60 bis 65 Kannen etwas warm Brunnenwasser, darin 21 Loth Sal tartari, 5 Loth Sal ammoniacum und 21 Loth Pottasche. Dieses darauf gegossen, und behandelt wie bey dem virginischen Ribbenmehl gesagt ist.

Auf

Auf jede 100 Pfund wird er mit 10 Pfund Salz abgekühlt.

Schwarzen Naturelle.

Hierzu nimmt man 500 Pfund virginisch oder pfälzer Ribbenmehl, und 6 Pfund Frankfurter Schwarz, mit 8 Pfund Salz durchrieben und in den Toback gethan. Alsdann 60 bis 65 Kannen Brunnenwasser, worin 21 Loth Sal tartari, 5 Loth Sal ammoniacum, 21 Loth Pottasche, und 4 Pfund Vitriol; dann ein Loch in den Toback gemacht, vorstehendes hineingegossen und so behandelt, wie bey dem gelben Naturelle und dem virginischen Ribbenmehl gesagt ist.

Braunen Naturelle.

Hierzu nimmt man 500 Pfund virginisches oder pfälzer Ribbenmehl, 3 Pfund engl. Roth und 3 Pfund Frankfurter Schwarz. Dieses mit 8 Pfund Salz gerieben und in den Toback gethan. Alsdann 60 bis 65 Kannen etwas warmes Brunnenwasser und hierin 21 Loth Sal tartari, 5 Loth Sal ammoniac. und 21 Loth Pottasche gethan, und so behandelt, wie bey

dem

dem gelben Naturelle und dem virginischen Ribbenmehl gesagt ist.

Weitzen.

Hierzu nimmt man 1 Centner gelben Naturelle und 5 Pfund fein gemahlne florentiner Violwurzel. Diese recht unter den Toback gerieben, und in einem Fasse weggesetzt.

Straßburger Violette.

Man nimmt 1 Centner gelben Naturelle, thut darin 12 Loth ausgeschaalte Cardemomen und setzt solches ein Vierteljahr in einem fest zu gemachten Fasse weg. Alsdann die Cardemomen ausgesiebt. Diese kann man auch aufbewahren und wieder brauchen. Dann nimmt man zu 2 Centner gelben Naturelle, 15 Pfund fein gemahlne florentiner Violwurzel, dieses oft durch einander gerieben und 8 Tage in einem Fasse stehen lassen, dann durchgesiebt und noch 8 Tage stehen lassen. Sollte er noch zu stark nach den Cardemomen riechen, so kann man ihn mit noch mehreren gelben Naturelle vermischen.

Bergamott.

Man nehme 1 Centner gelben Naturelle, und gebe 10 Tropfen Bergamottöhl darauf, solches durch einander gesiebt, und in einem Fasse weggesetzt.

De Klarax.

Hierzu nimmt man 1 Centner Naturelle, 8 Loth Storax mit weissem Zucker klein gestossen, unter den Toback gesiebt, gut durch einander vermischt, und in einem Fasse verwahrt.

Levange de ſerale.

Man nimmt pfälzer oder elsasser Blätter, $\frac{1}{2}$ Centner fette virginische, mit den Ribben unter einander gemahlen, eingesaucet mit der hierzu gehörigen Sauce, und abgekühlt mit 12 Pfund gestoßenem Salz. Man muß sie formatiren oder brennen lassen, wie schon gesagt ist.

Hannoverscher.

Man nehme deutsche oder hessiche Blätter und lasse solche auf der Mühle mahlen, 2 Centner

ner Mehl eingesaucet mit 24 bis 26 Kannen Sauce, und jeden Centner mit 10 Pfund Salz abgekühlt und formatirt, wie schon gesagt ist. Wenn der Toback nicht schwarz genug seyn sollte, so kann man ihn mit frankfurter Schwarz färben, als bey dem schwarzen Naturelle gesagt ist.

Saucen.

Sauce zum St. Vincent.

Man nehme 96 Kannen weich Brunnen- oder fließendes Wasser, und koche hierin: 32 Pfund getrocknete Zwetschen, mit den Steinen gestoßen, 12 Pfund große Rosinen, gestoßen, 5 Pfund Cassica fisesa, gröblich gestossen, 4 Pfund Alaun, 4 Pfund Tamarinden und ein Pfund gröblich gestoßne Wachholderbeeren. Alles in einen Kessel gethan; recht zugedeckt und gekocht, bis die Bohnen von der Cassica ganz weich sind. Alsdann durch ein Sieb in eine Wanne laufen; das Dicke, was im Siebe bleibt, mit 40 Kannen Wasser 1½ Stunde kochen, und alsdann durchs Sieb zu dem erstern laufen lassen; das übrige Dicke kann man ins Wasser werfen. Dann thut man in die warme Sauce 8 Pfund Sal tartari,

1½ Pfund

1½ Pfund Sal ammoniacum, 5 Pfund Pottasche und 2 Pfund gebrannte (wie Kaffee) Wachholderbeeren. Dieses alles wird etwas grob gestoßen, und nach und nach in die Sauce gethan, damit es nicht überläuft. Dann läßt man die Sauce eine Nacht in der Wärme stehen, daß sie kalt wird. Den andern Tag thut man 10 Pfund Honig in ein Geschirr, und 4 Kannen guten Weinessig und 10 Bouteillen rothen Burgunder darauf, und rührt solches mit der Hand durch einander, bis der Honig zergangen ist. Dann nach und nach in die Sauce gethan, immer umgerührt, bis der Schaum weg ist; hernach in ein Faß gethan, und in eine warme Stube bey dem Ofen gesetzt, fest zugemacht und 6, 8 bis 10 Wochen stehen lassen, jedoch zuweilen darnach gesehen, ob sie sauer und brauchbar ist. Wenn man die Sauce brauchen will, zapfet man sie wieder ab, auf die Wanne, und thut 20 Pfund holländischen Syrup und 10 Pfund Salz daran.

Sauce zu Marocco.

Man nehme 96 Kannen Brunnen- oder fließend Wasser und koche darin: 32 Pfund trockne Zwetschen, mit den Steinen gestoßen,

10 Pfund

10 Pfund große Rosinen, gestoßen, 1 Loth Gewürznelken, gestoßen, 1 Pfund Wachholderbeeren, gestoßen, 2 Pfund zerschnitten Rosenholz, 2 Pfund Lavendelblüthe, behandelt dies, wie vorher bey der Sauce zum St. Vincent gesagt worden. Das Dicke, was im Siebe übrig bleibt, mit 25 bis 30 Kannen Wasser 1½ Stunden recht auskochen lassen, dann 6 Pfund Honig in ein Geschirr gethan, 4 Kannen guten Weinessig und 6 Bouteillen rothen Burgunder-Wein darauf gegeben. Dieses alsdann in die kalt gewordene Sauce nach und nach gethan, und in einem Fasse in einer warmen Stube 8 bis 10 Wochen stehen lassen, bis sie sauer und brauchbar ist. Wenn die Sauce gebraucht werden soll, so thut man 6 Pfund Salz darin.

Sauce zum virginischen Ribbenmehl.

Man nehme 72 Kannen Wasser, 2 Pfund Orlean, 1 Pfund Pottasche und 1 Pfund Sal tartari. Diese Species müssen aber erst in warmem Wasser aufgelößt werden, dann in den Kessel kommen und eine Stunde kochen, bis der Schaum vergangen ist. Der Kessel muß aber nicht ganz zugedeckt werden, und man

muß

muß sich vorsehen, daß es nicht überkocht. Dann wird alles in eine Wanne gethan, und 4 Pfund Sal tartari, 1 Pfund Sal ammoniac. 3 Pfund Pottasche und 5 Pfund Salz dazu gethan, fleißig umgerührt und in ein Faß gegeben, aber nicht in die Wärme gesetzt. Man kann auch mit dieser Sauce amersfurter Ribbenmehl saucen, wie das virginische.

Sauce zum Straßburger Sanct Vincent oder Sanct Omer.

Man nehme 72 Kannen weiches Wasser, darin 20 Pfund trockne Zwetschen mit den Steinen gestoßen, $4\frac{1}{2}$ Pfund Cassica, 4 Pfund Alaun, 3 Pfund Vitriol, und lasse dies so lange kochen, bis die Bohnen von der Cassica weich sind, alsdann siebe man es; das, was im Siebe bleibt, wird wieder in 30 Kannen Wasser eine Stunde lang gekocht, und zu dem ersten gegeben; dann in die warme Sauce 2 Pf. Sal tartari, $\frac{1}{4}$ Pfund Sal ammoniac., 1 Pfund Pottasche und 4 Pfund Salz gethan und die Sauce kalt werden lassen; hierauf in ein Gefäß ein Pfund Honig gethan, mit 2 Kannen guten Weinessig aufgelößt, dieses in die kalte Sauce gegeben, und übrigens so behandelt

wie

wie die Sauce zum St. Vincent. Wenn man die Blätter alsdann einsaucen will, thut man 4 Pfund Syrup darin.

Sauce zum Hannoverschen.

Man nehme 60 Kannen Wasser, darin 6 Pfund Malotenkraut und $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßne Pfefferkörner. Dieses zusammen in einem zugeschmirten Topfe oder Kessel $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, den Topf bis den andern Tag kalt werden, und dann durch ein Sieb laufen lassen. Alsdann thue man hinein $1\frac{1}{2}$ Pfund Sal tartari, $1\frac{1}{4}$ Pfund Sal ammoniac., 1 Pfund Pottasche und 5 Pfund Salz. Diese Sauce kann man gleich gebrauchen, auch aufheben.

Sauce zum Landauer.

Man nehme 80 Kannen Wasser, darin 20 Pfund trockne Zwetschen mit den Steinen zerstoßen, 1 Pfund guten Storax, und $1\frac{1}{2}$ Pf. gestoßene Wachholderbeeren. Dieses in einem zugeschmirten Topfe 2 bis 3 Stunden kochen lassen, und dann durchgesiebt. Dann thut man in eine warme Sauce $2\frac{1}{2}$ Pfund Sal tartari,

tari, $\frac{1}{4}$ Pfund Sal ammoniacum, $1\frac{1}{2}$ Pfund Pottasche, und 4 Pfund Salz. Dann 2 Pfd. Honig in 2 Kannen Weinessig aufgelöst, in die kaltgewordene Sauce gegeben, und in der warmen Stube gähren lassen, wie bey der Sance zum St. Vincent gesagt ist.

Sauce zum Schwaben-Toback.

Man nehme 80 Kannen Wasser, darin $2\frac{1}{2}$ Pfund etwas gestoßene Cassica, $1\frac{1}{2}$ Pfund Vitriol; 2 Pfund Alaun, lasse alles so lange kochen, bis die Bohnen von der Cassica weich sind, dann durchgesiebt, und in die warme Sauce 3 Pfund Sal tartari, $\frac{1}{4}$ Pfund Sal ammoniacum, 2 Pfund Pottasche und 5 Pfund Salz gethan. Ist von dieser Sauce zu viel verkocht, so daß es nicht mehr 60 Kannen sind, so muß dieses mit kalten Wasser wieder ersetzt werden.

Sauce zum Brasilien-Toback.

Man nehme 60 Kannen Wasser, darin 10 Pfund gemahlen Brasilienholz, und lasse solches auf die Hälfte einkochen, dann in die war-

warme Sauce 2 Pfund Sal tartari, $\frac{1}{4}$ Pfund Sal ammoniacum, 1 Pfund Pottasche und 3 Pfund Salz gethan.

Wenn die Sauce kalt ist, thut man 2 Pf. Honig, welches in einer Kanne guten Weinessig aufgelöst ist, hinein, und lasse solches 6 Wochen in einer warmen Stube stehen.

N. S. In diejenigen Saucen, wo Honig und Weinessig hineinkommt, ist es besser, wenn man das Salz so lange herausläßt, bis man die Sauce gebrauchen will; weil es sonst an der Gährung hindert.

Sauce zum Holländer, in runden Stangen, und zum amersfurter Ribbenmehl.

Hierzu nimmt man 96 Kannen weiches Wasser, und thut darin 25 Pfund gute italienische Feigen, eine jede in 3 Stücke zerschnitten, 2 Pfund Sassafras-Holz in kleine Stücken zerschnitten und in einen Beutel gethan. Dies läßt man zusammen 2 Stunden kochen, und dann durch ein Sieb laufen; die Feigen und den Beutel, worin das Sassafras-Holz ist, läßt

man wieder in 16 Kannen Wasser 1 Stunde lang recht auskochen, und durch ein Sieb zu den vorigen laufen. Dann wird in die warme Sauce 5 Pfund Sal tartari, 1 Pfund Sal ammoniacum, 3 Pfund Pottasche und 5 Pfund Salz gethan; wenn sie kalt ist, thut man sie in ein Faß. Man kann dieses 3 auch 4mal gleich davon gebrauchen; aber das Faß muß nicht in die Wärme gesetzt werden. Wenn man diese Sauce gebrauchen will, thut man auf jeden Centner, den man saucen will, 2 Pf. Syrup.

Mit dieser Sauce können oben gemeldete 3 Sorten eingesaucet werden.

Sauce zum Levange de Serale.

Hierzu nehme man 62 Kannen Wasser, und darin ¼ Pfund ganze Pfefferkörner, 2 Pf. Alaun, 2 Loth gestoßne Gewürznelken und 2 Loth Muscatenblüth gethan. Dieses zusammen 1 Stunde kochen lassen, dann das Feuer vermindert, daß es nicht mehr kocht, ½ Pfund grünen Thee hineingethan, eine halbe Stunde stehen lassen, und dann durchgesiebt. Hierauf in die warme Sauce 2 Pfund Sal tartari, ½ Pf.

Sal

Sal ammoniacum, 2 Pfund Pottasche und 4 Pfund Salz gethan. Dann die kalt gewordene Sauce in ein Faß gethan aber nicht in die Wärme gesetzt. Eine Kanne oder Maaß ist 2 Weinbouteillen voll.

Rauchtoback.

Kanaster.

Hierzu nimmt man mailändische und mariländische aussortirte Blätter, nicht die gelbsten; die Stengel eine Handbreit ausgerissen und mit reinem Wasser eingesprengt, selbige aufgeschnitten, mit einem nassen Tuche zugedeckt und 12 Stunden darunter liegen lassen. Dann bringt man selbige auf eine Darre, welche durchgehends mit glatten Steinen ausgelegt ist, auf diese Darre werden sie recht aufgeschüttelt, und wenn sie nicht ganz trocken geworden sind, kann man sie auf einen Boden vollends trocken werden lassen. Alsdann werden die Blätter mit der Sauce besprengt und aufgeschüttelt, wieder besprengt und mit einem nassen Tuch zugedeckt, eine Nacht liegen gelassen. Die Blätter müssen aber nicht zu naß gemacht werden, daß sie gesponnen werden können.

Die

Die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht: Man nehme 30 Kannen Wasser, 1 Loth gestoßne Gewürznelken, 3 Stengel Vanille und 10 Pfund zerschnittene Feigen, lasse dies in einem dichtzugedeckten Topfe ohngefähr 2 Stunden kochen, dann den Topf vom Feuer gesetz't und ein halb Pfund grünen Thee hinein gethan, und eine halbe Stunde neben dem Feuer stehen lassen, (daß es aber ja nicht kocht) dann durch ein Sieb laufen, zugedeckt und kalt werden lassen; wenn sie kalt ist, können die Blätter damit eingesprengt werden; alsdann gesponnen und Rollen gemacht; diese auf einen Boden gebracht und recht austrocknen lassen, dann in ein Faß gethan, dicht zugemacht, und das Faß ein Jahr lang auf einem trocknen Platze liegen lassen. Je älter er wird, desto besser ist er. Dieser Kanaster kömmt meistentheils aus fremden Ländern, da er nicht in andere Fabriken gemacht wird, wegen den Umständen, welche er verursacht.

Porto-Rico

Hierzu nimmt man die braunsten marylän- dischen Blätter. Die Sauce dazu ist diese Man nehme 6 Kannen Wasser, lasse darin ein halb

halb Loth Gewürznelken gestoßen, in einem dicht zugemachten Topfe eine halbe Stunde kochen setze es dann von dem Feuer, aber so, daß es nicht kocht, thue ein viertel Pfund grünen Thee hinein, und lasse solchen eine halbe Stunde ziehen, (aber gut zugedeckt,) durch ein Sieb laufen, und kalt werden. Dann die Blätter damit eingesprengt, aber nicht zu naß, damit sie können gesponnen werden, mache Rollen davon, trockne sie, packe sie in Fässer und lasse sie ein Jahr alt werden.

Die zweyte Sorte Kanaster oder Petit-Kanaster.

Man nehme Kanaster nnd Porto-Rico, von jeder Sorte gleichviel, mache die Rollen aus einander, und sprenge sie mit reinem Wasser etwas ein, auf 100 Pfund mit 2 Bouteillen des besten Franzweins vermischt, melire es durch einander und lasse es so lange liegen, bis er durch und durch angefeuchtet ist; alsdann auf der Schneidebank geschnitten, und mit den Händen lose aus einander gerieben, auf einem Boden trocken werden, dann in jedes Paquet ein halb Pfund gethan, und länglich runde Paquete von braunen Papier gemacht, oder

oder auch viereckige Paquete in fein weiß Papier mit einem Siegel darauf, gemacht.

Die dritte Sorte Kanaster

Hierzu nimmt man $\frac{2}{3}$ Porto-Rico und $\frac{1}{3}$ Kanaster, und behandelt ihn so wie den vorigen, auch mache man ihn in weiße viereckigte Paquete nebst eeinem Siegel daranf, jedes Paquet ein viertel Pfund schwer.

Siegel-Toback.

Hierzu nimmt man $\frac{1}{6}$ Kanaster, $\frac{1}{2}$ Porto-Rico, $\frac{1}{6}$ Lissabonner-Blätter, und behandelt ihn wie den vorigen, jedoch bringt man ihn von der Schneidebank etwas auf die Darre, und trocknet ihn hernach auf einen Boden vollends. Dann wird er in Paquete, (platt) so wie der vorige gemacht.

Noch eine Sorte Siegel-Toback mit einem blauen Wapen und weiß Papier, und Siegel darauf.

Hierzu nimmt man $\frac{1}{4}$ Porto-Rico, $\frac{3}{4}$ Lissaboner-Blätter, und behandelt ihn wie den vori-

vorigen. Nachdem er geschnitten, bringt man ihn auf die Darre und läßt ihn hernach auf den Boden vollends trocken. Jedes Paquet wird ein viertel Pfund schwer gemacht.

Wenn man diesen Toback nicht alle in Paqueten machen will, so kann man solchen auch in Fässern gut zugedeckt aufbewahren und lose verkaufen.

Porto-Carero.

Diesen kann man auch mit blauen Wappen auf weiß Papier, aber ohne Siegel machen. Man nimmt hierzu: halb lissabonner, halb virginische Blätter, und behandelt ihn, als vorhin gesagt, mit Darren und Trocknen. Jedoch halte ich es vor besser, wenn diese Art Toback von Blätter als pag. 102. sagt, gemacht wird, weil die lissabonner Blätter eine beißende Särke bey sich haben.

Geschnittener Rauch-Toback.

Hierzu nehme man gute gelbe maryländische Blätter, die Stengel ausgerissen und an einen feuchten Ort gelegt, oder mit reinem

Was-

Wasser angefeuchtet. Den Tag darauf werden solche in die Schneidebank gepackt und geschnitten; wenn er geschnitten ist, wird er gedörret und auf der Darre umgerührt, damit der Dampf herausgeht, denn dieses benimmt ihm das starke Beißen auf der Zunge. Alsdann wird er mit folgender Sauce eingesprengt: Man nimmt 6 Kannen Wasser, hierin thut man 2 Loth gestoßene Gewürznelken, diese läßt man eine halbe Stunde kochen, alsdann neben das Feuer gesetzt, doch so, daß es nicht kocht, und thut ein Viertel Pfund grünen Thee und 4 Loth weißen Zucker hinein, läßt solches ohngefähr eine halbe Stunde ziehen, und alsdann kalt werden, dann den Toback damit eingesprengt und durch einander melirt, hernach auf einen Boden dünne auseinander gelegt, daß die Luft durchgehen kann. Wenn er trocken ist, thut man ihn in Fässer, setzt diese an einen trocknen Ort, und läßt den Toback ein Jahr alt werden. Dann kann man solchen in Varinas- und Suicent-Paquete machen, weil er gröblich geschnitten ist. Wenn dieser Toback etwas feiner geschnitten wird, so kann man ihn Varinas und Porto-Carero nennen. Schneidet man ihn noch feiner, dann

heißt,

heißt er Krul-Varinas und macht ihn in Papier, so wie man ihn haben will.

Eine andere Sorte.

Man nehme mayländische Blätter, reiße die Stengel aus und sprenge solche mit der Sauce, welche in den vorhergehenden angeführt, ein, und behandelt ihn auch so.

Dieser Toback kann auf dreyerley Art geschnitten und in Papier gethan werden. Die erste kann man in viereckige Papiere machen, nebst einem Siegel darauf. Die zweyte Sorte in drey italiener, und die dritte Sorte in vireckige bleyerne Büchsen, und Papier darum.

Noch eine Sorte gemeiner Rauch-Toback.

Hierzu nehme man 2 Centner mäyländische Blätter und 1 Centner elsasser, die groben Stengel etwas ausgerissen, und durch einander gemengt, mit Wasser besprengt, geschnitten und gedörret. Alsdenn mit der Sauce angefeuchtet, wie im vorhergehenden gesagt ist;

au

auf den Boden trocken werden lassen, und in ein Faß gethan, an einen trocknen Ort gesetzt, und ein Jahr alt werden lassen.

Man kann von diesen Blättern wieder 3 Sorten schneiden: grob, mittelmäßig und fein: und dann in Papier gemacht, als: z. E. drey Könige, Reuter und roth A. B., englisch Wappen.

Noch eine andere Sorte gemeiner Rauchtoback.

Man nehme 1 Centner mayländische und 1 Centner elsasser Blätter, die Stengel etwas ausgerissen, dann durch einander gemischt und behandelt, wi im vorhergehenden gesagt ist: und auch 3 Sorten daraus geschnitten, und gedörret. Dann mit der Sauce besprengt, welchen zu den vorigen gesagt, und auf dem Boden getrocknet. Dann in Fässer gethan, an einen trocknen Ort gesetzt, und 1 Jahr alt werden lassen. Die Papiere kann man nehmen, wie man will, als: z. E. roth A. B. Nr. 1., schwarz engl. Wappen Nro. 2., Stern und van de Velde.

Noch

Noch eine dritte Sorte gemeinen Rauchtoback.

Man nehme 2 Centner elsasser und 1 Centner mayländische Blätter, und behandelt sie so, wie in den vorhergehenden gesagt ist, mit schneiden und dörren, außer daß in die Sauce auch 1 Pfund Honig kommt. Man kann 2 Sorten daraus schneiden, dann gut getrocknet, und in Fässer 1 Jahr alt werden lassen, dann in Papier gemacht; als: z. E. Schiffs C. und 3 Könige, in Touten.

Der allgemeinste Rauchtoback.

Dazu nimmt man 2 Centner deutsche, oder elsasser, oder leichtr pfälzer oder gelderländische Blätter, und 1 Centner Geiz und Sandgut von dem mäyländischen, und 60 Pfund virginische Ribben, mit eingesprengt und geschnitten, man behandelt solche, wie schon gesagt ist. Wenn die Stengel nicht zu dick sind, kann man sie darin lassen; wenn man sie aber darin läßt, so müssen sie auch länger Zeit haben, um zu trocknen. Wenn sie nicht recht trocken sind so werden die Stengel nicht schimmlich. Die Sauce dazu wird

auf

auf die vorhergehende Art gemacht, und übrigens auch so behandelt.

Die Blätter können grob und fein geschnitten, dann in ein Faß gethan, und dicht zugemacht werden: dann läßt man sie ein Jahr lang stehen. Die Fässer kann man allenfalls numeriren, von was vor Jahren sie sind. Den ältesten kann man alsdenn in Papier machen, auf was Art man will. Z. E. Wappen Amsterdammer Stadthaus, Schiffs C. Nro. 1. und in Touten auch Hamburger blau Papier, schwarz gedruckt, z. E. Lorenz Liebrecht, Justus und Naumann, auch in blau Papier roth gedruckt Amsterdammer Wappen.

Sollte der Toback an sich graulich oder schwärzlich seyn, und man will ihn gerne gelb haben; so nimmt man etwas gelben Ocker und etwas engl. Roth, dieses wird fein gestossen und in den Toback gestreuet und gemischt, wenn er geschnitten und noch feucht ist. Dann auf die Darre gebracht und auf dem Boden vollends trocken werden lassen.

In Schwaben machen sie solche Sorte von nürnberger Blättern, die von Natur gelb

sind

sind, und machen eine Sauce von Syrup und Annies und etwas Salpeter. Etwas Salpeter ist in alle Saucen gut, doch aber nicht zu viel, denn sonst knistert der Toback zu viel in der Pfeife.

In Toback, der keinen Salpeter bey sich führt, kann man immer etwas in die Sauce thun. Manche thun auch unter den Toback etwas Irias, um des Geruchs willen. Doch ist es besser, in allen Saucen etwas Aloeholz gekocht.

Brief-Toback.

Man nimmt virginische Blätter, die Stengel ausgerissen; diese werden mit einem Messer gekärbt, aus freier Hand. Man dreht die Hand, worin man den Toback hat, hin und her, daß allezeit überecks geschnitten wird. Dazu nimmt man die braunen Blätter, keine mayländischen, auch keine schwarzen; wenn sie gekärbt sind, werden sie gesiebt durch ein Sieb, so groß wie die Blätter seyn müssen; das Grobe, was in dem Siebe bleibt wird wieder mit den Blättern auf der Kärbebank geschnitten, dann

wird

wird der durchgesiebte Toback in Fässer gethan, bis man Briefe machen will.

Gemein Gut zu diesen Briefen.

Alle Nordheimer, Duderstädter, und Hessenblätter, werden mit den Stengel auf der Kärbebank auf die nämliche Art, wie vorhin gesagt, gekärbt, gesiebt und in einem Faß weggesetzt, bis man ihn brauchen will. Dann schwenkt man diesen Toback in einer Mulde über einem großen Gefäße ab, so, daß die Stengel in der Mulde zurück bleiben, sammlet sie zusammen, und thut sie in ein Faß, welches oben weit und unten enge ist, und worin noch ein loser Boden liegt, und stoßt sie mit einem platten Stoßmesser.

Was nun hier von Blättern abgestoßen, wird wieder abgeschwenkt, die übrig gebliebenen Stengelchen sammlet man wieder in ein Faß, man kann dieselbe allezeit wieder nützen. Man thut sie in ein Gefäß, worin Wasser ist, und läßt selbige darin 2 Stunden weichen, und dann in einem Korbe etwas auslaufen. Dann werden dieselben gewalzt. Die Maschine ist von 2 runden Eisen verfertiget, die dicht an

einander drehen, vorn mit 2 Rädern, an dem einen Rade sitzt das Eisen von dem Schwenkrad. Durch dieses Walzen werden die Stengelchen so platt, als Blätter; dann legt man selbige auf einen Boden, um zu trocknen, und rührt sie alle Tage mit einem Stocke durch. (Dieses muß man aber im Sommer vornehmen.) Alsdenn kann man von diesen Blätterchen etwas unter die abgeschwenkten Blätterchen mischen.

Die virginischen ausgerissenen Stengel kann man auf folgende Art zu Briefen nützen.

Man weicht dieselbe in eine Wanne, fest eingetreten und die Wanne voll Wasser gegeben, daß die Stengel unter Wasser sind, und läßt sie ohngefähr 6 Stunden darinn stehen. Wenn man nun diese Stengel den andern Morgen schneiden will, so zapft man des Abends um 9 oder 10 Uhr das Wasser ab; dann thut man die Schneidebank voll, auf Art der Rauchtobacksblätter.

Wenn sie geschnitten sind, werden sie auf der Walze gewalzt, ist dieses geschehen, werden sie auf die Darre gebracht, um ihnen dadurch

durch den starken Geschmack zu benehmen. Dann werden sie auf den Boden gelegt und getrocknet. Dieses pflegt man gewöhnlich im Sommer zu thun, um im Winter genug zu haben.

Die eingeweichten Stengel thut man des Morgens aus der Wanne bey die Schneidebank. Alsdann die Wanne wieder voll gethan. Dieses kann 8 oder 14 Tage fortgesetzt werden, um ein Jahr genug zu haben.

Wenn man nun Briefe machen will Nr. 3. es mag für Wappen nach Landes Art seyn, wie es will. Dann nimmt man von den virginischen gekärbten Toback 14 Theile 8 Theile gemeinen, 3 Theile virginische Stengel, und mischt solche recht durch einander. Ist dieser Toback etwas zu trocken geworden, so sprengt man denselben mit etwas Wasser an, doch nicht zu viel, und mischt solchen in einer Wanne recht durch, dann durch ein feines Sieb gesiebt, über einer große Mulde, worauf ein dreyeckigt Holz liegt, auf welchen das Sieb läuft, damit der darin befindliche Staub recht herauskommt. Dieser Staub wird alsdann an die Schäfer verkauft, der Himbten zu 12 gr. Diese machen eine Brühe davon und waschen die Schaafe damit.

Wenn nun der Staub herausgesiebt ist, und man Briefe machen will, wird allemal den Tag so viel präparirt, als man Briefe den Tag darauf machen will und kann. Zwey oder drey machen Briefe, jeder 25 Buch in einem Tage, und 4 Briefe aus einem Bogen. Ein Junge wiegt ab, in jeden Brief 2 Loth; ein anderer Junge kleistert die Briefe zu, dann auf einen Boden gebracht und trochen werden lassen. Den andern Tag werden sie in Fässer gepackt. Von diesen Briefen kann man 130 Stück für 1 Rthlr. verkaufen.

Briefe Nro. 4.

Man nimmt von den virginischen Blättern, wie schon gesagt ist, 11 Theile, 8 Theile gemeine, 5 Theile virginische Stengel; alles recht durch einander gemischt, und wieder so behandelt, wie in dem vorhergehenden gesagt ist. Man kann 140 Stück für 1 Rthlr. verkaufen.

Kranz-Toback

Das Wappen dieses Tobacks ist eine 4 in einem Kranze. Man nehme hierzu gelbe aus-

sortir-

sortirte mayländische Blätter, die Stengel ausgerissen, dann auf der Färbebank gefärbet und durch gesiebt, so groß wie die Blätter seyn sollen; dann in Briefe gemacht, und weiter nichts darunter gethan.

In jedem Briefe wigt man $1\frac{1}{2}$ Loth.

Man kann 75 bis 80 Stück für 1 Rthlr. verkaufen.

Gemeiner Strang-Toback.

Hierzu nimmt man virginische ausgeribbte Stengel, etwas mit Wasser eingesprengt, daß sie schmeidig werden; dann deutsche Blätter, auch etwas eingesprengt; und den andern Tag gesponnen. Man legt nämlich 2 oder 3 Stengel vor, und 2 oder 3 Blätter darnach, wie der Strang dick seyn soll, nimmt man auch mehr von den Blättern. Dann wird dieser im Spinnen mit den braunsten und größten virginischen Blättern, die dazu präparirt sind, zugedeckt. Wenn der Haspel voll ist, wird es in Rollen gemacht und auf den Boden getrocknet. Wenn dieser Toback schwarz seyn soll, so nimmt man einen Eimer voll gekocht Wasser, und thut darinn 2 bis 3 Hände voll Vitriol; dieses recht umgerührt, daß der Vitriol zergeht,

und

und damit die Bank oder Tafel während des Spinnens mit einer Bürste naß gemacht, davon werden die Stangen auswendig schwarz. Dann läßt man es recht trocken werden.

Schäfer-Toback.

Wird auch gesponnen als der vorhergehende. Man nimmt dazu fette virginische Blätter. Die Sauce dazu ist diese: 50 Kannen Wasser, 10 Pfund Zwetschen mit den Steinen gestoßen. Dieses zusammen 2 bis 3 Stunden recht kochen lassen, und dann durch ein Sieb gethan, das Dicke, was im Siebe bleibt, mit 10 Kannen Wasser recht auskochen und zu dem ersten durch ein Sieb laufen lassen. In die warme Sauce wird gethan 12 Pfund Salz ein halb Pfund Sal tartari und ein Pfund Syrup; dann läßt man die Sauce kalt werden, thut die Blätter in ein Gefäß, macht sie mit der Sauce naß, und läßt sie 6 Stunden recht durchziehen, doch müssen sie nicht zu naß gemacht werden, daß die Blätter gesponnen werden können. Hierauf können sie, in Rollen gemacht, und gleich gebraucht werden.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Ueber die Verbesserung des Landtobacks. Oder Anweisung den Landtoback in Brassilischen oder sogenannten Schwarzen zu verwandeln, und auch diesen schon auf dem Felde die Güte des Kanasters zu geben Nebst einem Anhang verschiedene Sorten Rauch- und Schnupftoback zu fabrizieren, wie solche in Dünkirchen und Holland verfertigt werden, desgleichen die Saucen zu kochen,

Leipzig 1796

Oecon. 1754
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299394-5
VD18 9038864